

# Crni dud: Sladoled, crni kolač i liker

## Sladoled od dudu

200 g svežeg crnog dudu  
3 jaja  
70 g šećera  
200 g slatke pavlake  
2 kašike meda

## Crni kolač od dudu

3 šolje svežeg crnog dudu  
2 šolje smeđeg šećera  
6 kašika suncokretovog ulja  
2 kašike sirovih semenki suncokreta  
2 kašike seckanog indijskog oraaha  
1 kašika brašna od konoplje  
1 kašičica sode bikarbone  
1 šolja kukuruznog brašna

## Liker od dudu

100 g crnog dudu  
70 g kondenzovanog mleka  
70 ml votke  
1 kašičica šećera  
50 ml vode

## Način pripreme

1. Skinuti petiljke sa dudinja i izblendati ih. Dodati med i slatku pavlaku, pa ponovo izblendati. Odvojiti žumanca i belanca u dve veće posude. Umutiti belanca mikserom sa kašikom šećera. Umutiti žumanca sa ostatkom šećera i u smesu dodati izblendane dudinje sa pavlakom i medom i lagano promešati. U smesu dodati umućena belanca i lagano mešati dok se smesa ne sjednini. Staviti u zamrzivač, nakon 2 sata promešati i vratiti ponovo u zamrzivač.
2. Zagrejati rernu na 180°C. Očišćene dudinje od petiljki staviti u posudu za blendanje i izblendati. Prebaciti ih u veću posudu i dodati smeđi šećer i promešati. Dodati seckane indijske orahe, sirove semnke suncokreta, soda bikarbonu, brašno konoplje, kukuruzno brašno i ulje. Sve promšati varjačom. Dobijenu masu presuti u pleh obložen pek papirom i staviti u prethodno zagrejanu rernu, peći 45 minuta.
3. Dud staviti u lonac, dodati vodu i šećer. Dovedi do vrenja na laganoj vatri, uz povremeno mešanje. Nakon ključanja kuvati 10 minuta. Sirup ohladiti do sobne temperature. Procediti sve kroz cediljku i lagano pritiskati. Dobijenu tečnost pomešati sa kondenzovanim mlekom. Mutiti mikserom 30 sekundi, dodati votku i zatim mešati još 20-30 sekundi. Sipati u bokal i

držati u frižideru 30-45 minuta.