

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 oraha
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 semke suncokreta, soda bikarbonu, brašno konoplje, kukuruzno brašno i ulje. Sve promešati varjačem. 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.