

# Engleski puding

Za 6 osoba

## Karamel preliv

500 ml slatke pavlake  
1 kašika mlečnog margarina  
100 g tamnog šećera  
2 kašike malteksa  
prsohvati soli

## Puding

200 g urmi bez koštica  
250 ml vode  
1 kašičica sode bikarbune  
1 kašičica đumbira u prahu  
180 g brašna  
1 kašičica praška za pecivo  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
50 g margarina  
150 g šećera  
2 jaja  
1 kesica vanilin šećera  
10 g margarina (za podmazivanje pleha)

## Dekoracija

suvo voće po želji

## Način pripreme

1. Zagrejati rernu na 190 stepeni. Pripremiti pleh, podmazati ga margarinom.
2. U manju šerpu prvo sipati margarin i šećer malo karamelizovati, pa dodati pavlaku, so i malteks. Kuvati na umerenoj vatri uz konstantno mešanje sve dok struktura preliva ne postane gusta (oko 5 minuta).
3. Trećinu preliva sipati u ranije pripremljen pleh i staviti u frižider da se hlađi, a ostatak ostaviti sa strane.
4. U šerpu sipati vodu i dodati urme. Kada voda provri, skloniti sa vatre i uz mešanje dodati sodu bikarbonu i đumbir u prahu. Odložiti sa strane.
5. U drugoj posudi pomešati brašno, pašak za pecivo i so.
6. Posebno kremesto umutiti margarin i šećer, pa dodati jaja i vanila šećer, zatim dodati pola mešavine od brašna, zatim urme i vodu u kojoj su se kuvale, a posle malo mešanja dodati i ostatak brašna. Sve zajedno lagano izmešati.

7. Izvaditi pleh iz frižidera i u njega sipati dobijenu smesu (smesa je malo ređa).

8. Peći u rerni tako što se pleh stavi u drugi pleh naliven vodom oko 35-40 minuta, dok puding ne dobije zlatnožutu boju. Čačkalicom proveriti da li je puding pečen.

9. Nakon pečenja puding malo prohладити, služiti preliven karamel kremom, dekorisati sitno seckanim suvim voćem (kajsije, brusnice ...).