

Engleski puding

Za 6 osoba

Karamel preliv

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

Puding

200 g urmi bez koštica
250 ml vode
1 kašičica sode bikarbone
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 hladi, 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 prohladiti, služiti preliven karamel kremom, dekorisati sitno seckanim suvim voćem (kajsije, brusnice ...).