

18 Ιουνίου 2022

Πουτίγκα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά:

3 κουταλιές σταφίδες ξανθές

2 κουταλιές brandy

1 φακελάκι άνθος αραβοσίτου λεμόνι

½ φλυτζάνι ζάχαρη

1 φακελάκι ζελέ λεμόνι

3 κρόκους αυγών

½ φλυτζάνι γάλα κρύο

3 ½ φλυτζάνια γάλα καυτό

10 σαβαγιάρ σπασμένα σε μικρά κομματάκια και ανακατεμένα με 3 κουταλιές καρύδια χοντροκομμένα

Εκτέλεση:

Μουσκεύουμε τις σταφίδες με μπράντι. Ανακατεύουμε το άνθος αραβοσίτου με τη ζάχαρη, το ζελέ λεμόνι, τους 3 κρόκους και το κρύο γάλα μέσα σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε το καυτό γάλα και ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα την κρέμα συνέχεια σε χαμηλή φωτιά. Όταν πήξει η κρέμα, σβήνουμε τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει. Αλείφουμε με ελάχιστο λάδι μία φόρμα. Βάζουμε μέσα το ¼ της κρέμας. Πασπαλίζουμε το 1/3 από το μείγμα με τα σαβαγιάρ. Επαναλαμβάνουμε και τελειώνουμε με μία στρώση κρέμα. Αφήνουμε την πουτίγκα στο ψυγείο για αρκετές ώρες.

Πηγή: monastiriaka.gr