

Domaci cokoladni puding



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 žumanceta
- **180 g** šecera
- **20 g** kakaoa
- **3 kašike** gustina
- **600 ml** mleka
- **180 g** čokolade
- **50 g** margarina
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **5 kapi** esencije pomorandže
- **prstohvat** soli

Priprema

Odvojiti belanca, u odgovarajuću posudu, i čvrsto ih umutiti, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i sjediniti sa, umućenim, belancima. Dodati, mešavinu, kakaoa i gustina i, dobro, umutiti. Razrediti sa 300 ml mleka (od 600 ml).

čokoladu izlomiti, dodati iseckani margarin i staviti na, tišu, vatru da se rastopi. Rastopljenu čokoladu skloniti sa vatre i dodati ekstrakt vanile i esenciju pomorandže. Promešati.

Ostalih 300 ml mleka staviti da se ugrije. Vruće mleko, polako, sipati u smesu sa jajima, neprestano mešajući. Dobijenu smesu vratiti, ponovo, na šporet i, na tihoj vatri, skuvati puding, uz neprestano mešanje.

U skuvani puding sipati rastopljenu cokoladu i vratiti na šporet, još 1-2 minuta.

Modlice za puding isprati hladnom vodom i sipati skuvani puding. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se, puding, prohladi na sobnoj temperaturi, pa modlice staviti u frižider, da se, puding, potpuno ohladi.

Izvaditi iz frižidera, skloniti foliju i puding prevrnuti na tacnu za posluženje. Skloniti modlice i poslužiti, domaci cokoladni, puding. Možete ga poslužiti sa kuglom sladoleda, ali izvrsno se slaže i sa jagodama.

Savet