Mavar u košulji



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g maslaca
- 5 jaja
- 120 g šecera
- 90 g rendane cokolade za kuvanje
- 180 g mlevenih badema
- 1,2 dl slatke pavlake
- 3 kašike šecera u prahu
- 1 kašika ruma
- ljubicice od šecera za dekoraciju

Glazura:

- 150 g šecera
- 5 kasika vode
- 4 belanca
- 1 kasika ruma

Priprema

Posudu za puding premazati maslacem i posuti šecerom.

Umutiti maslac i dodavati jedno po jedno žumance. Dodati šecer, cokoladu i bademe. Ulupati cvrst sneg od

belanca i dodati ga lagano u smesu.

Kašikom sipati smesu u pripremljenu posudu za puding i prekriti folijom. U drugi sud sipati vrelu vodu i staviti sud sa smesom u njega. Posudu sa vodom staviti na plotnu i lagano kuvati 1 sat. Potom, odmah izruciti na tacnu za serviranje.

Za glazuru rastopiti šecer u vodi, pa kuvati još 15 minuta. U meuvremenu ulupati cvrst sneg od belanaca. Topli sirup polako sipati u belanca, neprestano mešajuci. Dodati rum kada smesa pocne da se zgušnjava. Mutiti dok se sasvim ne zgusne, pa preliti preko pudinga.

Pre serviranja umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu i rumom dekorisati puding. Po želji ukrasiti ljubicicama od šecera.