



BUDINO DI POLENTA CON SALSA AL CARMELLO

PUDDING Z POLENTY Z SOSEM KARMELOWYM

Składniki na 4 osoby

pudding z polenty:

- Mąka kukurydziana wstępnie obgotowana Farina Gialla Precotta, kod 375, 150 g
- Mleko 1 l
- Skórka z 1 cytryny
- Laska wanilii 5 szt.
- Cukier 250 g
- Żółtka jaj 60 g
- Jaja 120 g

Sos karmelowy:

- Żelatyna rybna, kod 60914, 2,5 g
- Cukier 150 g
- Śmietanka 250 g
- Mleko 125 ml
- Żółtka jaj 20 g

Owoce leśne do dekoracji

Sposób przygotowania

pudding z polenty:

Zagotować mleko ze skórką cytrynową i wanilią, przygotować polentę i gotować przez 30 min. Zdjąć z ognia i dodać cukier, a następnie zblendować wszystko w blenderze, wlewając stopniowo jaja. Przebrać masę do kokilek i zapiekać w piekarniku przez ok. 30 min. w temp. 160°C, a następnie ochłodzić.

Sos karmelowy:

W garnku skarmelizować cukier, zdjąć z ognia, wlać śmietankę i mleko cały czas mieszając. Żółtka jaj utrzeć z cukrem. Garnek ponownie postawić na ogniu i do śmietanki z karmelem dodawać powoli utarte jajka. Zagotować aż masa będzie kleiła się do szpatułki. Odstawić i połączyć z żelatyną rybną, a następnie przecedzić i ostudzić.

Schłodzony pudding wyłożyć z foremki, polać sosem karmelowym i przybrać świeżymi owocami leśnymi.

Wino polecane do dania:

Prosecco Mionetto
Extra Dry

