

Blue Moon

Zdravo i fino se vole u ovom zobenopudingastom desertu s borovnicama.



Sastojci:

Za puding kremu:

- 3 dl borovnica
- 1 žlica nerafiniranog šećera
- 1/2 mahune vanilije
- 1 dl zobenih pahuljica
- na vrh noža soli
- 1 žličica smeđeg šećera

Za zobeni krokant:

- 2 žlice nerafiniranog šećera
- 2 žlice zobenih pahuljica

Priprema:

1.

Za krokant otopite šećer u 1-2 žlice vode. Uz miješanje zagrijte do kuhanja (u tavici s neprijanjajućim dnom). Miješajte dok se ne počne karamelizirati pa dodajte zobene pahuljice. Nastavite miješati dok pahuljice ne pokupe karamel i tavica ostane suha. Istresite dobivenu rastresitu smjesu na pek papir (ukoliko je potrebno, još malo razdvojite vilicom). Ohladite.

2.

Borovnice (ovdje zamrznute) pospite žlicom šećera i žlicom vode. Dodajte pola mahune vanilije te uz miješanje zagrijavate. Kuhajte 4-5 min te izvadite vaniliju. Propasirajte kroz gusto cjedilo i poklopite.

3.

Zobene pahuljice izmiksajte s 1 dl vode, malo soli i žličicom šećera (u blenderu ili štapnim mikserom). Dodajte još 2 dl vode i sve dobro izmiksajte. Propasirajte kroz gusto cjedilo. Ostatak pasiranja nemojte baciti nego s još malo zobenih pahuljica skuhaite zobenu kašu i uljepšajte si dan. :)

4.

Ocijedeno zobeno mlijeko izmiješajte s 1 dl dobivene kaše/sirupa od borovnica. Uz miješanje zagrijavajte na srednjoj vatri te kuhajte dok se ne zgusne (kuhanje je kratko, svega par minuta). Rasporedite u zdjelice koje pokrijte al-folijom (ili tanjurićem). Dobro ohladite.

Napomene: Prije posluživanja pažljivo otklopite (da vam kondenzirana voda s folije ne kapa na desert) i pospite zobenim krokantom. Desert nije toliko čvrst kao klasični puding pa ga nisam stavljala u kalupe za puding - fino se stisne, ali mislim da nakon vađenja iz kalupa ne bi ostao uznosito stajati. :) Ako želite čvršću varijantu, malo povećajte količinu zobenih pahuljica; nama je ovako bilo odlično i nemam namjeru mijenjati omjer. Na fotki s preokrenutom zdjelicom je agar žele. Razmutila sam 2 razom pune žličice agar pahuljica za dodati ih desertu, ali kad sam skuhalo bazu, tekstura mi se toliko svidjela da ju nisam htjela dodatno 'cementirati.' Malo sam se igrala omjerima za dobar preljev za torte - ovo je nastalo iz mješavine 2 dl vode, 1 žlice pripremljenog sirupa od borovnica, 1 žlice šećera i 2 r.p. žličice agar pahuljica. Vrrrrlo je čvrsto pa mislim da ću (kad mi bude trebao preljev za voćne kolače) smanjiti agar, iako u uputama piše da bih ga trebala i više staviti. Recept je napisan 25.11.2009.