

Italienische Rezepte

Budino Della Nonna, Pudding nach Großmutters Art, Piemont

Anzahl: 8 Portion(en)s

Gattung: Cognac, Italien, Kalt, Schokolade, Süßspeise

400 ml	Sahne	2	Frische Eier
400 ml	Frischmilch	2 Teel.	Instantkaffee
150 g	Zucker	1	Scheib. Gelatine
150 g	Bitterschokolade	1/2	Pk. Vanillezucker
50 ml	Cognac	1/2	Tas. Wasser

Sie geben Milch und Sahne, 2/3 vom Zucker und die geriebene Schokolade in einen Topf und bringen sie unter ständigem Rühren zum Kochen. Sie lassen die Flüssigkeit etwas abkühlen und arbeiten die Eier, den Instant Kaffee, den Cognac, das Vanillearoma ein.

Diese Masse lassen Sie aufwallen und einige Minuten kochen. Dann nehmen man Sie diese vom Herd, lassen die eingeweichte Gelatine hineingleiten und geben die Puddingmasse dann in eine mit Karamell ausgegossene Puddingform.

Den Karamell bereiten Sie aus dem restlichen Zucker: Sie lassen den Zucker leicht anbräunen, bespritzen ihn mit Wasser und rühren ihn dabei ständig um.

Wenn der Karamell dunkel und fest zu werden beginnt, gleichmäßig damit den Boden und die Wände der Puddingform ausformen, so dass sich eine gleichmäßig dünne Karamellschicht bildet.

Den Pudding stellen Sie anschließend drei Stunden in den Kühlschrank.