

Čokoládový pudink



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1330 kalorií , **3 g** cukrů , **115 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovy-pudink>

Příprava

K tomuto receptu jsou zapotřebí 4 formičky na pudink, každá o obsahu 200 ml. Troubu rozejdeme na 180°C. Formičky vymažeme máslem. Oddělíme bílky a žloutky, z bílků ušleháme sníh a všechny žloutky smícháme s máslem, cukrem a citronovou šťávou. Do bílkového sněhu přidáme mandle, čokoládu a skořici a všechno řádně smícháme.

Pudinkovou směs plníme do formiček, ty uzavřeme alobalovou fólií a vložíme do velkého pekáče. Do pekáče nalijeme tolik horké vody, aby sahala do poloviny formiček.

Pudink vaříme v horké troubě při středním žáru 1 hodinu. Poté vyjmeme, necháme krátce odpočívat ve formičkách a poté vyklopíme na talíř. Podáváme vychlazené, jako poleva se hodí mírně ušlehaná smetana.

Ingredience

- 2 vejce
- 2 žloutky
- 40 g másla
- 40 g cukru krupice
- 1/2 lžíce citronové šťávy
- 50 g nejmenšího nasekaného mandlí
- 100 g nasekané hořké čokolády
- 1/4 lžičky skořice
- troška másla (na vymazání)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Dezert