

Pudding owocowy z nutą whisky



6 porcji



20 minut



30-35 minut



z whisky

Składniki

Liczba porcji: 6

- 3 twarde jabłka (np. Granny Smith)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżeczki skórki startej z cytryny
- 1.5 szklanki cukru pudru + do posypania
- 500 g mieszanki mrożonych owoców
- 2 jajka

szklanki mleka

- 3 łyżki whisky
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Jabłka obrać, pokroić w niedużą kostkę i przełożyć na patelnię. Następnie skropić je sokiem z cytryny i posypać 1 szklanką cukru.



2. Jabłka dusić na niewielkim ogniu, mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, po czym skropić 1 łyżką whisky. Dusić jeszcze przez 3-4 minuty, mieszając. Ostudzić i połączyć z mrożonymi owocami.
3. Piekarnik rozgrzać do temp. 160°C. Jajka rozkłócić z mlekiem, pozostałą whisky, skórką z cytryny oraz esencją waniliową.
4. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i resztą cukru pudru, po czym dołożyć do masy jajecznej i dokładnie zmiksować.
5. Owoce przełożyć do kokilek lub formy na tartę o średnicy ok. 24 cm i zalać przygotowanym ciastem. Piec przez 30-35 minut. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Sprawdź też! [7 łatwych i pysznych przepisów z whisky](#) (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/pudding-owocowy-z-nuta-whisky/>