

Маннй пудинг с клюквой

2011-11-28 20:29:20



Маннйе пудинги упоминаются ещё в первых кулинарных книгах и вот наконец-то я решила попробовать этот простейший, но как оказалось превосходный десерт! И какое же счастье, что мои домочадцы любят манку, ведь у меня появился такой простор для фантазии! На днях я обязательно попробую сделать этот пудинг с шоколадом и ванилью... Кстати, так как манка хорошо охлаждается и после этого ещё взбивается, вкуса манки, как многие подумают, не будет. Получается очень нежный и воздушный пудинг с лёгкой кислинкой от клюквы!

Кстати, с использованием этих ингредиентов получится чудесная [творожная запеканка](#)! Если добавить вместо муки манку, а как дополнение клюкву. Вообще, оба этих блюда очень полезны как детям, так и взрослым, вкуснее завтрака просто не существует! Смотрите по ссылке различные варианты запеканок и радуйте близких!

Итак, нам понадобится: 1 стакан клюквы 1 стакан сахара 4 ст.л. манной крупы 3 стакана воды (или молока), на фото пудинг на воде ванильный экстракт (или заменить часть сахарного песка на ванильный) - по желанию

Клюкву хорошо промываем и измельчаем в блендере, после чего протираем через сито, что бы весь сок стёк. Ставим сок в холодильник.

Выжимки от ягод заливаем 3 стаканами воды и кипятим в течении 10 минут, после чего процеживаем и постепенно, хорошо перемешивая, добавляем в этот отвар манку.

Через некоторое время добавляем сахар и ваниль, варим на медленном огне до густоты (примерно 20 минут), после чего хорошо охлаждаем.

Чем лучше мы охладим манку, тем лучше она будет взбиваться.

В охлаждённую манку вливаем клюквенный сок и начинаем взбивать венчиком, пока масса не увеличится и не посветлеет.

Перекладываем пудинг в креманки, по желанию можно украсить взбитыми сливками, и подаём охлаждённым.

Приятного и полезного всем аппетита!

© www.njama.ru