

Doradca Smaku XIII: Pudding z musem dyniowym, odc. 14



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

dynia hokkaido	1/2 sztuki
jabłka	2 sztuki
syrop z agawy	2 łyżki
śmietanka 36%	150 ml
masło	80 g
kasza jaglana	5 łyżek
mleko	1 szklanka
miód akacjowy	1 łyżeczka
bakalie	2 łyżki
oliwa	
płatki migdałowe	2 łyżki
Cynamon mielony Prymat	do smaku
Gałka muszkatołowa cała Prymat	do smaku
Kurkuma mielona Prymat	do smaku

Do dekoracji:

świeże listki werbeny
kwiat begonii
nasiona granatu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Za pomocą noża usuwamy skórkę dyni, następnie wykrawamy z niej gniazda nasienne i kroimy warzywo na mniejsze kawałki. Jabłka obieramy ze skórki i kroimy na mniejsze części. Nasze składniki na mus przekładamy do miski, a następnie skrapiamy oliwą i przyprawiamy kurkumą, mieszamy produkty. Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia przekładamy dynie i jabłka, całość wkładamy do rozgrzanego na 180 stopni piekarnika na około 40 min – pieczemy, aż dynia zmięknie.

Do nagrzanego garnka wlewamy mleko i doprawiamy je cynamonem. Do naczynia dodajemy kaszę jaglaną i gotujemy do miękkości. Na tarce nad garnkiem ścieramy gałkę muszkatołową. Dokładnie mieszamy nasze składniki i dodajemy do nich miód, następnie wlewamy do garnka śmietankę.

Dorzucamy chrupiące migdały i energicznie mieszamy całość. Garnek odstawiamy do ostygnięcia. Dynie i jabłka przekładamy do miski, następnie dodajemy do nich masło i syrop z agawy, po czym całość blendujemy na gładką masę. Myjemy blender, a następnie korzystamy z niego ponownie do zblendowania kaszy jaglanej. Nad kolejną miseczką obieramy granat.

Sposób podania: do miseczek nakładamy warstwowo: kaszę, bakalie*, mus dyniowo-jabłkowy i całość dekorujemy owocami granatu, liśćmi świeżej werbeny cytrynowej i kwiatami begonii.

*Bakalie: rodzynki, miechunka i orzechy włoskie