Pudding migdałowy

AGATA17KO

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	30 dag
cukier	25 dag
utarte migdały	30 dag
jaja	10 sztuk
mąka ziemniaczana	12 dag
cukier waniliowy	1 sztuka
rum	1 kieliszek
galaretki owocowe	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce ucieramy masło, cukier i migdały. Dodajemy stopniowo 5 całych jaj, potem 5 żółtek, cukier waniliowy i rum, pozostałe białka z 5 jaj ubijamy na sztywną pianę i wraz z mąką dodajemy do utartej masy. Ostrożnie mieszamy. Formę jak na babkę, wykładamy papierem pergaminowym i smarujemy tłuszczem. Tak przygotowaną formę wypelniamy masą i wkładamy do większego naczynia z gorąca wodą. Wszystko wstawiamy do piekarnika o temperaturze 150 stopni. Pudding nie może się gotować. Sprawdzamy nożem czy jest upieczony. Pozostawiamy w formie do wystygnięcia. Po wyjęciu z formy pokrywamy ciepłą galaretką, która rozpuszczamy z łyżką rumu.