

## Pudding migdałowy



### AGATA17KO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	30 dag
<b>cukier</b>	25 dag
<b>utarte migdały</b>	30 dag
<b>jaja</b>	10 sztuk
<b>mąka ziemniaczana</b>	12 dag
<b>cukier waniliowy</b>	1 sztuka
<b>rum</b>	1 kieliszek
<b>galaretki owocowe</b>	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 wypełniamy masą i wkładamy do większego naczynia z gorącą 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.