

Zutaten für 4 mittelgroße oder 6 kleine Dessertschalen:

1 Liter Milch auf Zimmertemp.
150 g Zucker
etwas Vanille
etwas Zitronenabrieb
120 g Butter
100 g Mehl
1 Eigelb (optional)



Zubereitung:

- 1) Milch, Zucker, Vanille und Zitronenabrieb vermischen und bereitstellen.
- 2) In einem großen Topf Butter schmelzen und Mehl einrühren. So lange bei mittlerer Hitze (St. 6-7 von 9) rühren, bis das Mehl nicht mehr ganz so hell und der Mehlgeschmack nicht mehr vorhanden ist.
- 3) Milch-Mischung unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dazugeben. Ein Eigelb einrühren. So lange rühren, bis ein cremiger Pudding entstanden ist.
- 4) Diesen sofort in Schälchen umfüllen und 10-15 min warten, bis sich an der Oberfläche eine Haut gebildet hat. Diese ist wichtig!
- 5) Danach auf ein großes Blech legen und dieses so mit heißem Wasser befüllen, dass es die Schälchen bis zur Hälfte bedeckt.
- 6) Bei 200 Grad Oberhitze oder mittlerer Grillstufe ca. 3-5 min in den Ofen schieben. Der Pudding sollte an der Oberfläche nur leicht „anbrennen“, aber nicht schwarz werden. Dann bekommt er den typischen Karamellgeschmack, also unbedingt im Auge behalten.
- 7) Nach dem Ofen bei Zimmertemp. und danach im Kühlschrank auskühlen lassen. Hält sich gut abgedeckt 3 Tage im Kühlschrank.



TURSKA MLIJEČNA HALVA

Sastojci za 4 srednje ili 6 manjih posuda za desert:

1 litar mlijeka na sobnoj temp.

150 g šećera

malo vanilije

malo limunove korice

120 g maslaca

100 g brašna

1 žumance (opcionally)



Priprema:

1) Pomiješajte mlijeko, šećer, vaniliju i limunovu koricu i ostavite sa strane.

2) U većoj šerpi otopite maslac pa umiješajte brašno. Miješajte na srednjoj vatri (st. 6-7 od 9) dok brašno postane malkice tamnije i dok ne izgubi onaj tipični okus brašna.

3) Dodajte miks mlijeka i šećera, neprestano miješajući pjenjačom. Dodajte i žumance. Miješajte dok se ne stvori kremasti puding.

4) Puding odmah sipajte u vatrostalne posude i sačekajte 10-15 minuta dok se na površini ne stvori kožica. Ovo je važno!

5) Posude stavite na pleh i napunite ga vrelom vodom, tako da ih do pola prekriva.

6) Stavite ga u renu na 200 stepeni gornji grijači ili srednja gril/roštilj funkcija ca. 3-5 min. Puding treba samo malo da zagori na površini. Tako dobija tipičan ukus karamela. Zato ga imajte na oku jer brzo može da zagori.

7) Nakon rerne, ostavite deserte na sobnoj temp. pa u frižideru da se potpuno ohlade. Čuvajte ih dobro pokrivene u frižideru. Tu mogu stajati 3 dana.