



Пудинг с изюмом

Üzümlü Muhallebi



1 литр молока
1 яйцо
¾ стакана изюма без косточек
1 стакан сахара
3 ст.л. рисовой муки
0,5 ст.л. кукурузного крахмала
1 пакет ванилина
Для основы:
6 ломтиков кекса размером со спичечный коробок
Для пропитки:
0,5 стакана молока
1 ч.л. растворимого кофе

- # Ломтики кекса положить на дно порционных чашечек. Кофе растворить в молоке и полить сверху кексы.
- # В кастрюлю вылить молоко, добавить яйцо, сахар, рисовую муку и крахмал, хорошо перемешать.
- # Затем добавить помытый изюм и поставить на средний огонь.
- # Постоянно помешивая варить до необходимой консистенции. Снять с огня, добавить ванилин.
- # Разлить пудинг по чашкам с кусочком кекса, дать остить, затем поставить в холодильник.
- # Подавать через 2 часа.

Чтобы пудинг сверху не потрескался, после того как снимем с огня, вместе с ванилином можно добавить 1 ст.л. маргарина.