

ZABTEJES VANÍLIA PUDING, TÖKMAGOLAJOS KEKSZ RÉTEGGEL

Vannak akik megrettennek a házi puding főzés előtt, de Séfünk bebizonyítja, hogy mi sem egyszerűbb.

Hozzávalók :

4 pohár pudinghoz:

440 ml zabtej

50 g stevia

30 g keményítő

4 XL-es tojás sárgája

2 tasak Bourbon vaníliás cukor

130 g darált keksz

2 evőkanál Pepo Papa tökmagolaj

Elkészítése:

1., Egy kis edényben kezdjük el melegíteni a zabtejet. Nem kell felforralni csak annyira legyen meleg, hogy a cukrok felolvadjanak benne. A másik ok, ha túl forró a tej a tojás darabosra fő a tejben. Keverjük el benne olvadásig a steviát és a vaníliás cukrot.

2., Húzzuk félre a tűzről és adjuk hozzá a felvert tojássárgákat (győződjünk meg róla, hogy a tej valóban langyos), és habverővel keverjük alaposan össze a cukros tejjel. Ezután a keményítőt is oldjuk fel benne.

3., Tegyük vissza a tűzre (9/5-ös erősség) és folyamatos kevergetés mellett sűrítsük be. Amikor már láthatóan kezd kötni, hagyjuk abba a keverést.

4., A kekszmorzsát keverjük össze a tökmagolajjal.

5., A legegyszerűbb módja az ízléses tálalásnak és a harmonikus rétegeknek, ha a poharakat mérlegre tesszük és egyforma súlyú rétegeket rakunk bele. Jelen esetben 15 gramm kekszmorzsa és 40 gramm puding rétegek kerültek egymásra.

Tegyük hűtőbe és dermesszük ki alaposan. Díszítésnek apróra darált tökmagot és bazsalikom levelet is használhatunk.

Mennyeien krémes és a tökös keksz igazán habkönnyűvé varázsolja ezt a házi ínycséget.

További receptekért kövessetek miket a [Facebook oldalunkon!](#)

Recept és fotó: Stiller Tamás, kreatív séf