А что Вы знаете о пудинге?

Друзья, знакомьтесь – Пудинг. Творожный, сливовый, рисовый, шоколадный, молочный, сырный, фруктовый - простой и сложный, сытный и легкий – это все он. Англичане строго следят за тем, чтобы авторство блюда приписывалось именно их стране. В момент зарождения, пудинг был, скорее, блюдом для бедняков – этакой «сборной солянкой», состоявшей из всех имеющихся в доме продуктов. И лишь позднее пудинг превратился в изысканный десерт. Путешественники, гостившие в Англии, поражались этой любви жителей Альбиона к пудингам. Они говорили: «В этой стране нет ни одной лачуги, ни одного дворца, где бы на праздники не подавали сливовый пудинг». Это своего рода символ Британской Империи. А заслужил он такую славу во всем мире, благодаря своему нежному, но насыщенному вкусу и простоте приготовления. Итак, основа любого пудинга – это отварной рис, белый хлеб, мука и разные наполнители: масло, специи, мясо или фрукты и так далее. Скрепляющий соус – это обычно яйцо со сливками или алкоголь. Вариантов – сотни. Мы же предлагаем Вам остановиться на самом простом, но в то же время изысканном рецепте. Итак, «Рисово-абрикосовый Пудинг».

Ингредиенты:

50 гр.риса,

50гр. абрикосов,

50 гр. полусладкого белого вина,

2 ст.л. сахара,

20гр – лимонного сока,

2гр – желатина.

Сварите рис до полуготовности. Замоченный заранее желатин смешайте с соком лимона, половиной сахара и вином. Подогрейте, помешивая, но не доводите до кипения. Положите в жидкость рис, проварите его немного. Остудите. Порежьте абрикосы на половинке, удалите косточки, присыпьте оставшимся сахаром. А теперь возьмите форму, в которой планируете подавать пудинг (можно воспользоваться чашей VS-1804), положите на её дно абрикосы спинками вниз, сверху – рис, потом опять абрикосы и снова рис. Укладывайте плотно. Затем уберите в холодильник на три-четыре часа (можно на ночь). Подавайте со взбитыми сливками или ягодным джемом. И помните, пудинг хорош именно тем, что любой ингредиент в его составе – с лёгкостью заменяется чем-то другим.

Готовьте с выдумкой!