



Qumeshtor

Dnes sme si pre vas v spolupráci so @sencor.sk pripravili recept na jednoduchý dezert, ktorý zvládnete raz dva. Ide o recept na Qumeshtor - pečený puding, ktorý pochádza z Albánska. V tradičnej verzii býva ochutený len cukrom, čoraz viac sa však do popredia dostávajú aj verzie dochucované vanilkou či citrónovou kôrou, tak ako v našom prípade. My sme však na upečený qumeshtor pridali aj škoricový cukor a nezabudli ho skaramelizovať pomocou flambovacej pištole.

Tradične sa zvykne pripravovať v plechu a podávať ako klasický koláč.

Budete potrebovať (2 porcie):

2 vajíčka

80 g cukru

20 g kukuričného škrobu

1 čl citrónovej kôry

160 ml mlieka

80 ml smotany 33%

40 g masla

1 čl vanilkového extraktu

škoricový cukor na posypanie

Vajcia s cukrom vyšľahajte do nadýchanej peny, pridajte škrob a citrónovú kôru a ďalej šľahajte. Za stáleho šľahania pomaly prilievajte horúce mlieko so smotanou. Zmes prelejte do hrnca a na miernou ohni metličkou neustále miešajte až kým vám nevznikne hustý puding. Nechajte prevrieť a odstavte. Do pudingu ihneď zamiešajte maslo a vanilkový extrakt.

Hotový puding prelejte do misiek a pečte pri teplote 160 °C 30 až 35 minút. Po upečení nechajte vychladnúť, povrch posypte škoricovým cukrom a pomocou flambovačky cukor skaramelizujte.