

PÚDING Forki

Nota: S'ha de fer el dia abans i deixar-lo a la nevera.

Nota: Amb aquestes mides s'omple el motllo de vidre (plum-cake) i en sobra una mica.

Per a unes 10 racions	<u>pel caramel</u>
100 grs	sucre blanc
60 ml	aigua (millor embotellada)
	<u>Ingredients</u>
6	ous sencers
2	rovells d'ou
1000 ml	llet sencera (millor la fresca pasteuritzada)
150 grs	sucre segons el tipus d'ingredient panificable (pot ser també sucre moré de canya)
1	beina de vainilla o essència o sucre vainillat (OPCIONAL)
100-115 grs	d'un ingredient panificable (ensaïmada, croissant... millor si està una mica sec)
	MOTLLO tipus plum-cake (d'una capacitat d'uns 1,5 litres: ens hi ha de caber 1 litre de llet , més els ous i l'ingredient panificable)
	CASSOLA gran que pugui anar al forn pel bany maria Hi ha de caber el motllo i que l'aigua pugui arribar a unes 3/4 parts de l'alçada del motllo

Elaboració

- Preparar un recipient que pugui anar al forn on hi càpiga el motllo.
- Escalfar l'aigua del bany maria en una olla o directament en el recipient.
- Preescalfar el forn a 180°.
- Barrejar en un pot l'aigua i el sucre i posar-ho a bullir fins que tingui el color i la textura de caramel (aproximadament uns 15' o 20'). NO REMENAR. En tot cas anar movent el cassó.
- Abocar el caramel al fons del motllo i anar remoure el motllo perquè impregni també les parets.
- Trossejar l'ingredient panificable i anar-lo posant al motllo pel damunt del caramel.
- Obrir longitudinalment la beina de vainilla i raspar la polpa.
- Escalfar la llet en un pot amb la polpa de la vainilla i després deixar-la temperar.
- Separar 2 rovells de les clares.
- En un bol barrejem el sucre, 6 ous sencers i els 2 rovells. Remenar fins aconseguir una massa homogènia.
- Quan la llet sigui tèbia l'aboquem al bol dels rovells mentre anem remenant. S'ha de remenar a poc a poc perquè no ens interessa que faci bromera.
- Colar la crema amb un colador xinès per tal d'eliminar grumolls de la clara d'ou.
- Abocar la crema al motllo pel damunt de l'ingredient panificable fins acabar d'omplir el motllo.
- Col·locar el motllo en el recipient del bany maria i omplir-lo d'aigua bullint fins a una mica més de la mitat del motllo. Hem de procurar que no ens hi vagi aigua a dins del motllo.
- Enfornar a 180°C durant 55 minuts. Comprovar la cocció amb un escuradents, no ha de sortir humit però tampoc sec del tot.
- Quan hi porti uns 25 o 30 minuts comprovarem que no s'estigui torrant la cara superior e i si fa falta el tapem amb paper d'alumini.
- Deixar-ho refredar i un cop fred es posa a la nevera fins l'endemà.