

Desert din resturile de cozonac de la Crăciun, Budincă de Cozonac cu Ciocolată



Desert din resturile de cozonac de la Crăciun, Budincă de Cozonac cu Ciocolată



Budinca de cozonac este o delicatessă care îmbină aroma bogată a cozonacului cu textura fină și cremoasă a unei budinci. Cu ingredientele esențiale – cozonacul cu nucă, felii proaspete de kaki sau citrice și ciocolata amăruie – se creează un dans al gusturilor în această rețetă inedită.

Ingrediente budincă de cozonac

- 600-700 g cozonac cu nucă
- 1 kaki, sau felii de portocală, ori felii de măr

- 60 g ciocolată amăruie

Pentru cremă:

- 400 ml lapte rece
- 80 g zahăr brun sau normal
- 15 ml esență de rom
- 1 g sare
- 200 ml smântână lichidă
- 100 g unt 82% grăsime
- 1/2 linguriță extract de vanilie, sau esență
- 3 lingurițe amidon de porumb, pentru cremozitate

1. Într-un vas, combinați laptele, zahărul, esența de rom, sarea, smântâna, untul, esența de vanilie și amidonul.



2. Gătiți amestecul la foc mic, amestecând continuu, până când se îngroașă și untul se topește complet.
3. Într-un bol separat, bateți ouăle, apoi adăugați treptat din amestecul fierbinte pentru a tempera ouăle.
4. Turnați înapoi în vas și amestecați bine.
5. Tăiați cozonacul în felii și apoi în patru.



6. Așezați un strat de cozonac în fundul unei tăvi tapetate cu hârtie de copt, adăugând ciocolată între straturi.
7. Turnați jumătate din crema pregătită peste cozonac. Adăugați un strat de felii de kaki și restul ciocolatei.

8. Adăugați ultimul strat de cozonac și turnați restul cremei.



9. Preîncălziți cuptorul la 170°C.

10. Coaceți pudinca timp de aproximativ 30-40 de minute sau până când se rumenește frumos.

