

(odc.22) pudding cytrynowy

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.22)

ilość osób: 6

trudność: **łatwe**

Składniki

110g masła o temperaturze pokojowej

230g cukru

2 laski wanilii

2 cytryny

4 jajka

270 ml mleka

110g mąki z proszkiem do pieczenia (110g zwykłej mąki + 1 łyżeczka (15ml) proszku do pieczenia)

4 łyżki (60 ml) dżemu

sól

masło do wysmarowania formy

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C. Masło z cukrem utrzeć w misce na gładką masę.

Laski wanilii przeciąć wzdłuż, wyskrobać nożem czarne drobinki i dodać do masy. Otrzeć skórkę z cytryn, dodać do miski i wszystko razem ubić na jasną, puszystą masę. Oddzielić białka od żółtek.

Żółtka dodać do masy i ubić razem. Wlać mleko i wymieszać trzepaczką. Wycisnąć sok z cytryn, zatrzymując pestki. Dodać do masy i wymieszać trzepaczką. Przesiać mąkę do masy i dokładnie wymieszać łyżką. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli i delikatnie wmieszać do masy.

Formę lub miskę żaroodporną wysmarować masłem. Na dnie rozprowadzić dżem i wlać ciasto. Postawić na blasze, na którą wlać tyle gorącej wody, by sięgała do połowy wysokości formy. Wstawić do piekarnika na 45 minut. Nakładać łyżką porcje puddingu, polewając wytworzonym sosem.

© Jamie Oliver