



# Зимен пудинг с домашен компот

🕒 45–60 Минути 

## Подготвка

- Изсипете млякото в менджера и оставете да заври. Разбъркайте захарта, подправките, жълтъците и царевичното нишесце с 3 с.л. от млякото. Махнете млякото от комлона и добавете сместа, разбърквайки постоянно.
- Върнете менджерата на комлона и позволете да къкри около минута, като продължавате да бъркаде, докато се сгъстява. Изсипете получения пудинг в чаши и приберете в хладилника да се охлади поне час.
- През това време пригответе компота. Измийте плодовете. Обелете крушите и ябълките. Махнете сърцевината им и ги нарежете на кубчета. Разположете гроздето.
- Загрейте бахара и карамфил на тиган за крамко. Добавете маслото и позволете да се разтопи. Добавете останалите подправки, ябълковия сок, крушите и ябълките и оставете на слаб огън за 10-15 минути.
- След 7/8 минути можете да добавите и гроздето.
- Махнете зърнцата бахар и карамфил от компота. Оставете да се охлади.
- Сервирайте пудинга с компот, нарощени лешници и ябълков чинс.

## Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

500 ml	Прясно мляко
1 ч.л.	◆ Канела на прах
½ ч.л.	◆ Джинджифил, млян
½ ч.л.	◆ Индийско орехче, мляно
1 с.л.	◆ Бурбонска ванилова захар
25 g	Царевично нишесце
60 g	Кристална захар
2 бр.	Жълтъци
4 с.л.	Натрошени лешници
1 пакет	Ябълков чинс

## За домашния компот

2 бр.	Ябълки
10 зърнца	Червено грозде
2 бр.	Круши
2 ч.л.	Масло
50 ml	Ябълков сок
½ ч.л.	◆ Канела на прах
2 бр.	◆ Бахар на зърна
2 бр.	◆ Карамфил, цял
½ ч.л.	◆ Индийско орехче, мляно

