**Пудинг «Зебра»**

Рецепту много лет, так готовила ещё моя мама на праздники. Но проверенные временем вещи не стареют, поэтому этот пудинг, как фильм «Ирония судьбы» — можно есть и смотреть снова и снова.

[](http://vegetarianrecept.ru/deserty/puding-molochnyj-recept.html)***Пудинг молочный «Зебра»***

Состав:

**стакан большой — 300 мл**

* 2 стакана молока
* 1/2 стакана сахара
* 3 ст. ложки с горкой муки
* 2 ст. ложки без горки какао-порошка (можно заменить кэробом)
* ванилин (на кончике чайной ложки)
* 1 ст. ложка масла сливочного
* горсть орехов (любых)

Как приготовить молочный пудинг — рецепт с фото:

1. Смешать муку и сахар в кастрюльке, постепенно добавить молоко и тщательно размешать.

***Молочная смесь***

1. Поставить на огонь. Довести до кипения, постоянно помешивая. Лучше помешивать венчиком, так смесь одновременно немного взбивается и получается более воздушной.

***Варим молочный пудинг***

1. Снять с огня, добавить сливочное масло, размешать. (Получается почти как заварной крем для [Наполеона](http://vegetarianrecept.ru/vypechka/torty/tort-napoleon-s-zavarnym-kremom-bez-yaic.html).)
2. Поделить смесь на две примерно равные части (половину перелить в другую кастрюльку). В одну из частей добавить ванилин, а в другую — какао (при желании в ту часть, где какао, можно добавить еще сахара).

***Молочная и шоколадная смесь***

1. Обе смеси снова поставить на огонь и немного проварить до загустения, постоянно помешивая венчиком. Когда будет готово, снять с огня и слегка остудить. Остывает быстро.
2. Приготовить бокалы и измельчить орехи.
3. Разложить обе смеси слоями, чередуя белый и [шоколадный](http://vegetarianrecept.ru/vypechka/sladkaya-vypechka/shokoladnyj-pirog-s-tvorozhnymi-sharikami.html) и посыпая орехами каждый слой.

***Готовим пудинг «Зебра»***

1. Сверху молочный пудинг также посыпать орешками, можно измельченным шоколадом и т.п.

[[](http://vegetarianrecept.ru/)  
Источник:](http://vegetarianrecept.ru/)<http://vegetarianrecept.ru/deserty/puding-molochnyj-recept.html>

Пудинг – это десерт английской кухни, существующий в ней так же давно, как в русской пряники или любое другое традиционное блюдо. Как правило, пудинги готовятся из яиц, молока, сахара и муки с добавлением орехов, пряностей, фруктов и прочих добавок.

Шоколадный пудинг – один из наиболее популярных во всем мире, не только в Англии. Его хорошо знают и у нас, только, к сожалению, так сказать, не в лучшем виде. Дело в том, что пудинги мы знаем по продающимся в наших магазинах вариантам, а они далеко не самые вкусные. По-настоящему оценить замечательный вкус шоколадного пудинга можно, приготовив его самостоятельно в домашних условиях, тем более что это настолько просто!

### РЕЦЕПТ ШОКОЛАДНОГОПУДИНГА

Фото: banana.byИнгредиенты:

500мл молока  
2 яичных желтка  
4ст.л. сахара  
3ст.л. какао-порошка  
по 2ст.л. крахмала и сливочного масла

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Как приготовить шоколадный пудинг. Половину молока налить в кастрюлю, положить в него масло, сделать слабый огонь. Оставшееся молоко перемешать с яичными желтками, какао, крахмалом исахаром с помощью миксера. Смесь добавить в горячее молоко с маслом при энергичном помешивании, проварить до загустения на медленном огне, помешивая пудинг. После загустения и закипания еще 1-2мин выдержать пудинг на огне, затем снять с плиты и тщательно перемешать. Подавать шоколадный пудинг в креманках теплым или остывшим полностью – по вкусу.

Как можно видеть, приготовление шоколадного пудинга очень простое, и освоить рецепт сможет даже любой неопытный кулинар. Побалуйте своих близких вкусным шоколадным пудингом! Видеорецепт поможет еще нагляднее ознакомиться с приготовлением шоколадного пудинга.