# [Апельсиновый пудинг](http://www.povarenok.ru/recipes/show/46924/)



6 июля 2010, 20:31 http://www.povarenok.ru/images/date.gif

Просмотров: 138610

**Описание:** Восхитительный десерт! Сказочно ароматный! Приготовить его очень просто: все ингредиенты смешиваются в одной миске, а в итоге вы получаете вкуснейшее трехслойное лакомство.

**Ингредиенты для "Апельсиновый пудинг":**

* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/) — 1/3 стак.
* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) (желтки отделить от белков) — 3 шт
* [Апельсин](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/76/) (или крупные мандарины, тертая цедра и 1/3 стакана сока) — 2 шт
* [Сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1601/) — 3/4 стак.
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) (размягченное) — 80 г
* [Разрыхлитель теста](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3446/) — 1/2 ч. л.
* [Молоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125/) — 1 1/4 стак.
* [Сахарная пудра](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2223/) (для посыпки)

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Апельсиновый пудинг":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329888.jpg) | Разогрейте духовку до 170 градусов.  Смажьте форму для выпечки. Рекомендуется использовать форму глубиной 5 см и объемом 1,5 литра, но у меня было 2 формы меньшего размера и объема. Используя миксер, взбивайте масло, сахар, цедру и желтки... |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329889.jpg) | ... пока масса не загустеет и не посветлеет. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329890.jpg) | Просейте сверху муку с разрыхлителем и аккуратно вмешайте ее металлической ложкой. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329891.jpg) | Осторожно вмешайте сок... |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329892.jpg) | ... и молоко. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329893.jpg) | Взбейте белки до мягких пиков. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329894.jpg) | Аккуратно вмешайте. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329895.jpg) | Переложите смесь в форму для выпечки. Поставьте в бОльшую по размеру форму, налейте в нее горячей воды столько, чтобы доставало до половины пудинга. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329896.jpg) | Выпекайте 50-55 минут до золотистой корочки. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329897.jpg) | Посыпьте сахарной пудрой. Дайте постоять минут 5 перед подачей. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Апельсиновый пудинг ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3298/329898.jpg) | Десерт получается трехслойным: внизу слой теста, внутри нежный крем, а сверху пенистая корочка. Это удивительно, учитывая то, что мы смешали все ингредиенты в одной емкости. |