

## NARANCSLIKŐRÖS DARAPUDING



Hozzávalók a darapudinghoz (8-10 adag):

- 5 dl tej
- 7 dkg cukor
- 2 dkg vaj
- 15 dkg búzadara
- 1 citrom
- 1 narancs
- 5 tojásfehérje
- 1 csipet só
- 1 ek vaníliás cukor
- 4 cl narancslikőr

A darapudinghoz a tejet a cukorral és a vajjal felmelegítjük. Levesszük a tűzhelyről, hozzáadjuk a darát, majd visszatesszük, és folyamatosan keverve főzzük. Belereszeljük a citrom és a narancs héját, egy csipet sót adunk hozzá. A tojásfehérjét kemény habbá verjük. Óvatosan hozzákeverjük a meleg masszához, hozzáadjuk a vaníliás cukrot, majd a narancslikőrt. Szilikon vagy bármilyen más formába tölthetjük, és 2-3 órát hűtjük.

Hozzávalók a narancsos öntethez:

- 2,5 dl friss narancslé
- 3 dkg barna cukor
- 1 tk vaníliás cukor
- 2 dkg keményítő
- 2 cl narancslikőr

A narancslevet felforraltjuk a cukorral, majd sűrítjük hideg vízben kikevert keményítővel. Mikor kihűlt, hozzáöntjük a narancslikőrt. Ezzel tálaljuk a darapudingot.

A desszert teljes elkészítési ideje: 35 perc + 1-2 óra hűtés

Tipp:

*A tejbegrízt sűrűre kell főzni, mert csak így áll össze a szilikonformában.*