

# TRNULJIN KORUZNI PUDING

## (potica na žlico)

### Sestavine za 4 osebe

½ l mleka  
vanilijeva palčka  
60g koruznega pudinga\*  
2 lista želatine  
40 g sladkorja  
5 g vanilijevega sladkorja  
1 jedilna žlica čokoladne kreme  
50 g mletih orehov ali mandljev  
Ščep soli



V mleko damo ščep soli in vanilijevo palčko, mleko zavremo, odstavimo in vanj zakuhamo zmes (od hladnega mleka smo odvzeli 2,5 dcl in vanj zamešali puding, sladkor in vanilijev sladkor, da dobimo gladko / tekočo zmes).

Ko smo dobro umešali puding, na rahlem ognju kuhamo (cca.20 minut) puding.

Ne pozabite mešati!

Dodamo čokoladno kremo in mlete orehe ali mandlje.

Ko je puding kuhan, ga odstavimo in primešamo posebej namočeno in dobro ožeto želatino. Narahlo premešamo, da se želatina lepo raztopi in razporedi.

Po želji lahko dodamo tudi suho sadje, nasekljane oreščke, lešnike, sveže sadje...

Maso damo v modele in postavimo v hladilnik, da se strdi.

Ponudimo lahko s sadnim kulijem in stepeno smetano.

\*koruzni puding je najbolj drobna frakcija mletja koruze. Iz mlina dobimo več različnih proizvodov: koruzni zdrob, moko in puding (škrob).