

## Portugál pudingos kosárka

Egy lisszaboni utazás során a férjemmel megkóstoltuk a portugálok híres süteményét a Pastéis de Belém. Amíg ott tartózkodtunk minden nap ettünk egy ilyen sütit, annyira finom volt. Sajnos az eredeti receptet nem tudom, mert titkos, de ez a recept felidézi bennem azokat a portugál kellemes emlékeket, amit akkor átélhettem.

| ADAG<br>12 db                                                                                                    | Előkészítés<br>15 perc | SÜTÉSI FOK<br>250°C                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------|
| <b>SÜTŐ</b><br><i>Alsó-felső sütés</i><br><i>középső rács</i><br>+<br><i>grill sütés</i><br><i>Legfelső rács</i> |                        | <b>SÜTÉS</b><br>12 perc<br>+<br>2 perc |

### HOZZÁVALÓK:

- 300 g leveles tészta
- 400 ml tej
- 100 g nádcukor
- 30 g búzafinomliszt
- 4 tojás sárgája
- 50 g vaj
- 1 csipet só

### TÁLALÁSHOZ:

- Fahéjas porcukor

### ELKÉSZÍTÉS:

1. Melegítsük fel a sütőt 250 °C-ra.
2. A krém elkészítése: egy kisebb forraló lábasba öntsük 350 ml tejet. Adjuk hozzá a nádcukrot, sót, vajat és forráspontig melegítsük fel. Egy kisebb keverőtálban keverjük csomómentesre a lisztet a maradék 50 ml tejjel. A lisztes tejet öntsük a cukros tejhez és közepes fokozaton (5-ös fokozat) főzzük sűrűre. A krémet hideg vízben hűtsük le. Majd egyesével keverjük hozzá a tojássárgákat.
3. A tésztát vágjuk fel 12 egyenlő részre és egy muffin tepsit béleljünk ki vele.
4. Minden kosárkát töltsünk meg krémmel.
5. Tegyük a sütőbe és 12 perc alatt süssük meg.
6. A végén kapcsoljunk át grill funkcióra. Tegyük a legfelső rácsra a tésztát és 2 perc alatt süssük aranybarnára a tetejét.
7. Ha kihűlt, fahéjas porcukorral tálaljuk.