

# Sve o pudingu



*Kvalitet je najbolji recept.*

# Naši pudinzi

Dr. Oetker Original pudinzi su klasici među pudinzima, a prvi put se pojavljuju u prodavnicama 1894. godine. Pripremaju se sa 500 ml mleka i 40-70 g šećera. Možete ih pronaći u neodoljivim ukusima vanile, čokolade, slatke pavlake, jagode, griz-vanile, karamele i tiramisua.



## Istorija pudinga

Puding je ukusno brašnasto jelo koje prvobitno potiče iz Engleske. Pojam puding je engleskog porekla, potiče iz 17. i 18. veka i označava knedlu od testa. Tada su se kuvana ili pečena jela od brašna nazivala pudingom. Kako je zbog proizvodnje šećerne repe padala cena šećera, tako su se sve više pripremali i slatki pudinzi. Danas se puding pretežno smatra slatkim jelom, koje se uglavnom priprema kuvanjem mleka, skroba, griza i jaja. Prašak za puding se prodaje u radnjama od druge polovine 19. veka.

# Priprema klasičnog pudinga

1. Prašak za puding i šećer promešajte metlicom za mućenje u maloj činiji. Mešanjem metlicom prašak postaje rastresit i sprečava se stvaranje grudvica. Od hladnog mleka uzmite najmanje 6 kašika i postepeno dodajte pudingu uz mešanje, tako da bude ujednačeno.
2. Preostalo mleko stavite da prokuva i skinite sa šporeta. Sipajte pripremljeni prašak za puding i promešajte metlicom za mućenje.
3. Šerpu ponovo vratite na šporet i puding kuvajte najmanje još 1 minut uz neprestano mešanje. Snažno mešanje metlicom sprečava da se puding zalepi za dno šerpe.



# Priprema u mikrotalasnoj rerni

Prašak sipajte u posudu koja je pogodna za mikrotalasnu rernu i dodajte najmanje 6 kašika od 500 ml hladnog mleka. Dodajte preostalo mleko uz neprestano mešanje metlicom, zagrejte 6-7 minuta na oko 600 vati, pritom na svaka 2 minuta metlicom snažno promešajte.  
Napomena: Vodite računa o upustvu za upotrebu mikrotalasne rerne.

# Saveti i trikovi

## Sprečite stvaranje kožice

Prilikom hlađenja, na površini pudinga isparava vlaga i time nastaje kožica na pudingu. Kako bi ste izbegli stvaranje kožice na pudinzima, koji se kuvaju, stavite prijanjajuću foliju direktno na površinu vrelog pudinga sve dok se ne ohladi (vidi dole). To ne treba raditi kod pudinga koji se istresaju iz kalupa. Prekrivanjem folijom puding dobija mekšu konzistenciju i više nije pogodan za istresanje.



## Ne dozvolite da Vam mleko iskipi

Da biste sprečili da Vam mleko iskipi iz šerpe, mleko treba mešati varjačem ili metlicom za vreme zagrevanja kako se ne bi stvorila kožica. Mešanjem se uništavaju i mehurići gasa, zbog kojih se na površini stvara sve više mlečne pene i tako mleko iskipi.



## Zamena šećera

U pudinzima koji se kuvaju, šećer se može zameniti tečnim zaslađivačem. Obratite pažnju na uputstvo na pakovanju zaslađivača.



## Probanje

Kuvane pudinge nakon pripreme nemojte da probate više puta istom kašikom, jer će se u suprotnom puding ponovo razvodnjiti. Ljudska pljuvačka sadrži amilazu, enzim, koji razgrađuje skrob. Tako će puding postati tečan i dobiti vodenu konzistenciju.

## Kremasto umutite puding

Puding postaje izuzetno kremast kada se ohlađeni puding ponovo kratko umuti mikserom (metlicom).

# Puding iz kalupa

Ukoliko želite da pripremite puding u kalupu, kako biste ga istresli, kalupe morate da isperete hladnom vodom i da ostavite da odstoje najmanje 2 do 4 sata u frižideru. Kada su kalupi ovlašeni vodom, puding lako možete da istresete, jer se između pudinga i zidova kalupa ne stvara direktna veza. Što je puding hladniji, to se lakše može istresti.



1. Pre istresanja iz kalupa pažljivo odvojite spoljnu ivicu pudinga (kožicu pudinga) špicastim nožem od ivica kalupa.
2. Držite kalup blago nagnut u stranu, pritom vrtite kalup i puding vrhovima prstiju pažljivo odvojite od ivice, tako da se puding što je moguće više odvoji od bočnih strana kalupa. Tako će vazduh ući u kalup, a puding ćete lako istresti.
3. Kalup pažljivo stavite na tanjir i polako ga skinite.



otprilike 4 porcije

**Za male kalupe za kocke leda**  
**(ukupan sadržaj oko 500 ml):**

**Puding:**

1 kesica Dr. Oetker Original pudinga  
sa ukusom čokolade, 50 g šećera,  
500 ml mleka

**Osim toga:**

oko 50 g čokolade za kuvanje,  
250 g jagoda



## Hladni čokoladni san

- 1. Puding:** Prašak za puding pomešajte sa šećerom. Postepeno dodajte najmanje 6 kašika od odmerenog hladnog mleka. Preostalo mleko prokuvajte, skinite sa šporeta i izmešani prašak za puding sipajte u mleko i promešajte metlicom za mućenje. Puding kuvajte još najmanje 1 minut i mešajte, zatim ga sipajte u kalupe za kocke leda i ostavite najmanje 2 sata da se smrznu.
- 2.** Čokoladu grubo usitnite, otopite u vodenoj kupki na niskoj temperaturi. Unutrašnju stranu 4 čaše isprskajte čokoladom uz pomoć kafene kašike i stavite da se ohladi. Jagode operite, očistite i sitno isecite.
- 3.** Kockice pudinga izvadite iz kalupa, rasporedite u pripremljene čaše sa jagodama i odmah servirajte.

### SAVETI:

U zavisnosti od sezone možete da servirate i drugo voće.

Za ljubitelje vanile ovaj desert pripremite sa pudingom sa ukusom vanile.



otprilike 6 porcija



**Za kalup (zapremine otprilike 2 l):**

malo putera

**Sastojci:**

1 tegla višanja

(težina ocedjenih višanja 250 g),

100 g Dr. Oetker Vitalis hrskavi musli  
ili seckani badem

**Kapa od vanile:**

4 belanca

2 pakovanja Dr. Oetker Original  
pudinga sa ukusom vanile,

1 l mleka,

80 g šećera,

4 žumanca

## Kremasto i sočno Gratinirane višnje prekrivene kapom od pudinga

**1. Pripremiti:** Višnje stavite u cediljku da se ocede. Kalup namažite. Rernu zagrejte.

**Električna rerna: oko 180°C**

**Rerna na topao vazduh: oko 160°C**

**2. Priprema:** Višnje ravnomerno rasporedite u činije. Ulupajte čvrst sneg od belanaca. Napomena: Ulupajte sneg dok ne bude tako čvrst da rez nožem ostane vidljiv. Pripremite puding sa mlekom i šećerom prema uputstvu na omotu. Dodajte belance i žumance i mutite mešalicom. Masu rasporedite preko višanja, pospite muslijem ili bademima. Kalup stavite na rešetku u donjoj trećini rerne.

**Vreme pečenja: oko 30 minuta.**



**SAVET:**

Ukoliko imate više manjih kalupa, odmah rasporedite smesu u svaki.



otprilike 4 porcije

### Sastojci:

1 kesica Dr. Oetker Original pudinga  
sa ukusom slatke pavlake  
40 g šećera  
500 ml mleka

### Osim toga:

75-100 g čokolade za kuvanje  
4-5 kašika ruma  
200 g slatke pavlake  
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera



## Gospodski krem Za uživanje sa stilom



- 1. Priprema:** Pomešajte prašak za puding sa šećerom. Postepeno razmutite sa 6 kašika mleka, tako da dobijete glatku smesu. Preostalo mleko stavite da se kuva, kada provri skinite sa šporeta i metlicom umešajte razmučen puding. Vratite na šporet i uz neprestano mešanje kuvajte još jedan minut. Vruć puding odmah prekritje prijanjajućom folijom i ostavite da se ohladi.
2. U međuvremenu iseckajte čokoladu (75 g) na sitne komadiće. U hladan puding umešajte rum i komadiće čokolade (ostavite malo po strani za ukrašavanje). Slatku pavlaku umutite sa Kremfixom i Vanilin šećerom. 2/3 pavlake sjedinite sa pudingom i rasporedite krem u desertne čaše. Preostalu slatku pavlaku sipajte u špric za ukrašavanje i ukrasite deserte, pospite čokoladnim mrvicama.
3. Po želji sipajte 25 g čokolade u kesicu za zamrzivač, dobro zatvorite kesicu i stavite je u vrelu vodu da se čokolada otopi. Pripremite papir za pečenje, odsecite mali čošak kesice sa čokoladom i na papiru iscrtajte ornamente po želji. Kada se čokolada stegne, pažljivo odvojite ornamente i time ukasite desert.

### SAVETI:

Umesto seckane  
čokolade možete da  
koristite i Dr. Oetker  
Decor kakao mrvice.





otprilike 6 porcija



#### Sastojci:

1 kesica Dr. Oetker Original pudinga sa ukusom griz-vanile

40 g šećera

450 ml mleka

#### Medene šljive:

500 g šljiva

100 ml vode

4 kašike meda

1 šipka cimeta

1 vrhom puna kašičica Dr. Oetker Gustina

2 kašike vode

## Puding sa medenim šljivama Omiljena puding poslastica

**1. Priprema:** Pomešajte prašak za puding sa šećerom. Postepeno razmutite sa 6 kašika mleka, tako da dobijete glatku smesu. Preostalo mleko prokuvajte, skinite sa šporeta, mešajući metlicom dodajte razmućeni puding. Vratite na šporet i neprestano mešajući kuvajte još 1 minut. Sipajte puding u hladnom vodom ispranu plitku posudu (đuveč tepsiju). Kako se ne bi stvarala kožica, pokrijte površinu vreloug pudinga prijanjajućom folijom. Ostavite puding da se hladi u frižideru najmanje 2 sata.

- Operite šljive, ocedite, prepolvite, odstranite koštice i isecite na kriške. Dinstajte ih 3 minuta na tihoj vatri zajedno sa 100 ml vode, medom i šipkom cimeta. Razmutite Gustin sa 2 kašike vode, umešajte u šljive, koje ste skinuli sa šporeta, vratite na šporet i pustite ih kratko da prokuvaju. Ostavite da se ohlade.
- Sa ohlađenog pudinga skinite foliju, istresite ga na veliku tacnu i pomoću modlica isecite različite oblike. Servirajte na desertnim tanjirićima zajedno sa medenim šljivama i ukasite po želji.



#### **SAVET:**

Umesto Dr. Oetker pudinga sa ukusom griz-vanile možete da koristite i Dr. Oetker puding sa ukusom slatke pavlake.



otprilike 4 porcije

**Sastojci:**

500 g jagoda

1 kesica Dr. Oetker Original pudinga  
sa ukusom vanile

40 g šećera

500 ml mleka

3 kašike rendane čokolade za kuvanje



## Jagode u puđing duetu Slatki ukus leta

- 1. Priprema:** Jagode operite i očistite. Nekoliko lepih jagoda ostavite po strani za ukrašavanje. Preostale jagode sitno iseckajte. Polovinu seckanih jagoda sipajte u staklenu posudu ili rasporedite na ca. 6 desertnih čaša ili činijica.
- 2.** Puđing pripremite sa šećerom i mlekom prema uputstvu sa ambalaže. Polovinu puđinga sipajte preko jagoda. U preostali puđing umešajte rendanu čokoladu i mešajte sve dok se ne otopi, po potrebi ponovo zagrejte puđing. Pokrijte ga prijanjajućom folijom i ostavite da se ohladi.
- 3.** Poređajte preostale jagode preko puđinga od vanile. „Čokoladni puđing“ dobro promešajte i rasporedite preko jagoda. Ukrasite jagodama, koje ste ostavili po strani.

### SAVETI:

Po želji ukasite  
Dr. Oetker šlag  
penom.



otprilike 12 porcija



### Za puding od čokolade:

70 g crne čokolade  
jedno belance  
1 kesica Dr. Oetker original pudinga  
sa ukusom čokolade  
500 ml mleka  
60 g šećera  
jedno žumance  
3-4 kašičice praha za  
instant espresso kafu

### Za puding od vanile:

2 belanca  
2 kesice Dr. Oetker original pudinga  
sa ukusom vanile  
1 l mleka  
50 g šećera  
2 žumanca  
500 g slatke pavlake  
2 kašičice šećera u prahu  
30 g crne čokolade

## Mramorni puding

- 1. Priprema:** Za puding od čokolade naseckajte čokoladu. Čvrsto umutite belanca. Pomešajte prašak za puding, 6 kašičica od ukupne količine mleka, šećer i žumance. Ostatak mleka zakuvajte u loncu. Skinite lonac s vatre i umešajte prašak za puding i prah za espresso. Kuvajte puding uz stalno mešanje barem 1 minut. Skinite s vatre i umešajte čokoladu i sneg od belanaca.
- Za puding od vanile čvrsto umutite belanca. Pomešajte prašak za puding, 250 ml od ukupne količine mleka, šećer i žumanca. Ostatak mleka zakuvajte u loncu. Skinite lonac s vatre i umešajte prašak za puding. Kuvajte puding uz stalno mešanje barem 1 minut. Skinite s vatre i umešajte sneg od belanaca.
- Polovinu pudinga od vanile sipajte u hladnom vodom ispran kalup za kuglof (Ø 22, otprilike 2,5 l zapremnine), po njemu rasporedite puding od čokolade i prekrijte preostalim pudingom od vanile.
- Kroz slojeve pudinga provucite kašiku u obliku spirale tako da dobijete mramorni uzorak. Puding prekrijte prijanjajućom folijom i čuvajte najmanje 4 sata u frižideru.
- Slatku pavlaku sa šećerom u prahu napola umutite. Puding istresite na tanjir za posluživanje i ukasite sa šlagom i rendanom čokoladom.



### SAVET:

Krem možete odmah da podelite u desertne činijice ili ga sipate u veliku staklenu činiju.

# Brzi i neodoljivi deserti



## ČOKOLADNI MUS

Obradujte sebe i svoje goste savršenom poslasticom neodoljivog ukusa, koju možete pripremiti i servirati u samo par koraka.

Idealna kombinacija, zar ne?

Čarobni Dr. Oetker Mousse au chocolat svakako je poseban užitek za sve ljubitelje čokoladnih deserata.

Intenzivan čokoladni ukus i čokoladne mrvice koje se nežno tope čine ovaj mus jedinstvenim doživljajem.

Razmazite sebe, svoju porodicu i prijatelje ovom vrhunskom poslasticom.



## TIRAMISU

Ne čekajte da odete u restoran da bi ste uživali u jedinstvenoj poslastici, serviranoj poput malog remek dela. Priuštite sebi i svojim najmilijima jedinstveno uživanje u ovom neodoljivom slatkišu.

Uz Dr. Oetker Tiramisu možete da uživate u pravom italijanskom ukusu. Jednostavan u pripremi, bilo kao desert ili fil za Tiramisu tortu, ova poslastica svaki trenutak pretvara u nešto posebno! Najbolji sastojci garantuju vrhunski kvalitet ove jedinstvene poslastice.

Priuštite sebi nezaboravne trenutke kremastog zadovoljstva.



*Kvalitet je najbolji recept.*