

Вельфський (Welfenspeise)

пудинг

Вельфський пудинг (нім. Welfenspeise) – це двошаровий, надзвичайно смачний та вишуканий пудинг німецької кухні.

Білий нижній шар готують із молока і ванілі на основі крохмалю та збитого яєчного білка. Після того, як пудинг охолоне, його покривають шаром жовтого винного мусу, загущеного яєчним жовтком і білим вином.

Вельфський пудинг отримав свою назву від кольору Дому Welf, також відомий як Дім Гвельфів – німецької аристократичної сім'ї, яка управляла князівством Люнебург в середньовічні часи.

Вельфи (нім. Welfen) — одна з найстаріших європейських династій, представники якої посідали престоли низки європейських держав, зокрема, різноманітних німецьких та італійських князівств, а також Росії та Великої Британії.

Пудинг є кулінарним надбанням Нижньої Саксонії, що на півночі Німеччини. Він був створений ганноверським кухарем і подавали його в перше на 200-ій річниці правління Дому Welf. Кажуть, що він став улюбленим десертом Ернеста Августа, курфюрста Ганновера.

Для пудингу:

- 2 білки
- 35 г кукурудзяного крохмалю
- 40 г цукру
- 2 чайні ложки ванільного цукру
- 500 мл холодного молока

Для мусу із вина:

- 3 жовтки
- 80 гр цукру

- 2 чайні ложки кукурудзяного крохмалю
- 250 мл білого вина

Для приготування першого пудингу збити білки. Змішати крохмаль, цукор і ванільний цукор із 6 столовими ложками молока. Решту молока поставити у невеликій каструльці на вогонь та закип'ятити. Зняти з вогню і влити до нього розчинений крохмаль, постійно помішуючи вінчиком. Повернути на вогонь і довести до кипіння, додати збиті білки, добре вимішуючи. Знову довести лише до закипання і одразу розлити в десертні стакани чи креманки до половини посудини. Охолодити.

Використовувати нержавіючий посуд, щоб не окислювалось.

Для приготування винного мусу на водяній бані підготувати дві каструльки, одну більшу і одну меншу. Покласти жовтки, цукор, крохмаль і вино у меншу каструльку та добре розмішати за допомогою ручного міксера. Більшу каструльку із водою закип'ятити та поставити суміш на воду, при цьому варто продовжувати збивати міксером до легкого згущення мусу.

Суміш має збільшитися удвічі в об'ємі, але не кипіти.

Зняти винний мус із води, охолодити та обережно розлити поверх попереднього пудингу. Залишити десерт на годину для кращого загустіння та подавати до столу. Вельфський пудинг особливо смакувати із чорним шоколадом.









