



DESSERT

Toscansk citronpudding

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **40 min** Portioner: **8**

Det här är en av de första rätterna jag lärde mig att göra när jag bodde i Italien. Det är en enkel och krämig pudding som slevas upp från en stor skål till mindre och äts helt utan garnering, med sked, kall eller rumstempererad.



Det finns en liten restaurang i mitt gamla kvarter i Brera, Milano, som heter Latteria San Marco, där det bara finns sex bord och de tar inga bordsbokningar. Maria som är restaurangchef, gav mig det här receptet för mer än ett decennium sedan och det är fortfarande rätten alla gillar.

Man kan även använda puddingen till att fylla cannolis och i Neapel och andra delar av södra Italien hittar man den i dessa bakverk. Men det finns inget som slår en skål äkta gammaldags pudding.

INGREDIENSER



- 5 st stora ägg
- 1 liter mjölk, fet
- 6 msk strösocker
- 1 st citron, skalet rivet

GÖR SÅ HÄR

- 1** Förbered ett vattenbad, jag brukar fylla upp diskhon med iskallt vatten och is.
- 2** Vispa upp äggen i en skål med elektrisk visp tills de är vita och skummiga.
- 3** Värm upp mjölk, socker och zest från en citron i en stor kastrull på låg värme och rör hela tiden med en träslev. När sockret har lösts upp, tillsätt sakta äggen och var noga med att röra hela tiden för att hålla en jämn och len konsistens. Höj eventuellt värmen något om det behövs för att snabba på processen men sluta aldrig att röra då äggen kan skära sig och bli till äggöra.
- 4** Du vet att puddingen är klar när träskeden är täckt när du lyfter upp den vilket tar cirka 20 minuter av konstant och tålmodigt omrörande.
- 5** Ta kastrullen av värmen och direkt i det kalla vattenbadet. Se till att inget vatten kommer i kastrullen. Rör om tills puddingen har kylts och tjocknat ännu mer.
- 6** Skopa upp puddingen i en serveringsskål och låt stå i kylan i 4-6 timmar övertäckt med plastfolie. Servera eventuellt med kakor eller rån att doppa.