



Ολάνθιστη Πουτίγκα Λεμονιού

Μερίδες: 4-5, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 5', **Χρόνος Ψησίματος:** 45-50'

Υλικά

- 50 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 200 γρ. ζάχαρη
- 100 ml χυμό λεμονιού
- 250 γρ. γάλα φρέσκο
- 2 βανίλιες
- 50 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Ξύσμα από 2 λεμόνια
- 3 κρόκους & 3 ασπράδια αυγού
- Κρέμα Γάλακτος & Άχνη Ζάχαρη για το σερβίρισμα
-

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει και να ασπρίσει το μείγμα.
- 2) Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού, τους κρόκους, το γάλα, τη βανίλια, το αλεύρι και το ξύσμα λεμονιού και χτυπάμε για 2-3 λεπτά ή μέχρι να ομογενοποιηθεί. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
- 3) Καθαρίζουμε ελαφρώς τον κάδο του μίξερ και χτυπάμε τα ασπράδια σε μια ελαφριά μαρέγκα.
- 4) Διπλώνουμε πολύ απαλά την μαρέγκα μέσα στο μείγμα της πουτίγκας, μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- 5) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα πυρίμαχο σκεύος. Πρέπει το μείγμα μας να είναι περίπου 2 δάχτυλα ύψος. Εναλλακτικά γεμίζουμε ατομικά μπολάκια.
- 6) Τοποθετούμε το σκεύος μας σε ένα βαθύ ταψί. Γεμίζουμε το ταψί ζεστό νερό μέχρι να φτάσει στη μέση του σκεύους μας.
- 7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC για 45-50 λεπτά ή μέχρι να κάνει μια χρυσαφένια κρούστα από πάνω.

Σερβίρουμε την πουτίγκα ζεστή, πασπαλίζοντας άχνη ζάχαρη και συνοδεύουμε με κρέμα γάλακτος. Στο κέντρο της, πρέπει να είναι ελαφρώς υγρή.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom