Финиковый пудинг с карамельным соусом (18 января 2014)



Вчера встречались в Катюшкой foodfm . Давно уже хотели встретиться, тем более, что живем в одном городе. Когда же Катя сказала, что заскочит ко мне всего

на пару часов, я ухватилась за это, потому что понимала, если сейчас не встретимся, то возникнут разные обстоятельства, которые могут помешать нам познакомиться лично.
Катюшка такая замечательная - позитивная, общительная, открытая. Я столько интересного узнала. Катюшка, мне с тобой так легко было общаться. Я так рада знакомству с тобой.
Жаль, время быстро протекло - Кате надо было ехать за ребенком в садик, и мои малыши должны были вернуться из садика.
Но я знаю, что наше знакомство продолжится и мы встретимся еще не раз.
А готовила я финиковый пудинг, который увидела у Марины **magdacook** здесь.
Мариночка, спасибо за рецепт. Мужу очень понравился, чему я была очень рада.
Единственное, я чуть-чуть пересолила карамель. Когда готовила, попробовала, показалось, что несоленая, положила еще немного соли. Вот, и пересолила.
Мне пудинг тоже очень понравился, такой мягкий, супер финиковый, ароматный.
Так как я готовила в форме 15 см, то количество ингредиентов, уменьшила в 2 раза.





Ингредиенты (на форму d=15 см):

38 г мягкого сливочного масла

63 г коричневого сахара

1 яйцо

1 ст.л. меда

1 ст.л патоки

88 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

0.25 ч.л. соды

115 г фиников (без косточек)

80 г горячей воды
соль

Карамель:
50 г сахара
25 г сливочного масла
75 г светлой патоки
75 г сливок
0.75 ч.л. соли (я положила чуть больше 1 ч.л.)

Приготовление:
Финики порезать на кубики, залить водой до набухания 15 минут.
Измельчить с содой в блендере до пюре.
Взбить масло с сахаром, яйцом, патокой и медом. Добавить муку с разрыхлителем. Примешать финиковую массу.
Выложить в форму, выпекать при 180С 35-40 минут (у меня вышло на 15 минут дольше). Ориентируемся на проверку с зубочисткой, она должна выходить сухой.

Приготовить карамель:
Сахар, патоку и мед довести до кипения. Варить 3-4 минуты. Добавить соль и сливочное масло. Перемешать до однородности.
Вылить на пудинг.
Сладких вам выходных!

Комментарии (44)

> **aranart** 18 января 2014 12:25
> Какой он… конфетка просто! Карамель чудесно смотрится

> **eastflower** 18 января 2014 12:27
> Дарик, спасибо! Карамель у меня осталась, но я ее быстренько свекру отдала, понимала, что не удержусь.

sunpolina 18 января 2014 12:32

Действительно, такой обалденный!! Очень аппетитно и ароматно выглядит!!

eastflower 18 января 2014 12:35

Полиночка, спасибо! Он моему мужу понравился, а ему выпечка вообще не нравится. Это было для меня показателем. Рекомендую.

magdacook 18 января 2014 12:46

Лен, великолепно выглядит у тебя) очень рада, что тебе понравилось) это же классика!

eastflower 18 января 2014 14:15

Мариночка, будешь смеяться, но я к пудингам очень настороженно относилась. А все оказывается намного лучше, чем казалось.

zykerka_zuki 18 января 2014 13:09

ОООООО какой он влажный с таким соусом!!!! обалденно!!

eastflower 18 января 2014 14:16

Оксаночка, рекомендую, тебе точно понравится.

mozg72 18 января 2014 13:24

...прекрасный пудинг:) видела его в Савёре:) тоже поставила закладку:):):)

eastflower 18 января 2014 14:17

Леночек, я тоже его видела, но как-то до этого к пудингам относилась прохладно. Сколько же я упустила!

logped 18 января 2014 14:02

оч аппетитно

eastflower 18 января 2014 14:20

Спасибо вам большое!

para_gn0m0v 18 января 2014 14:12

Какое интересное сочетание сладости фиников и соленой карамели! Вкусно вам было, девочки)))

eastflower 18 января 2014 14:16

Оксаночка, очень интересное сочетание. Я карамель по-быстрому свекру отдала, иначе бы съела бы ее всю. Да, нам было вкусно и очень душевно.

natapovarenok 18 января 2014 14:57

Лена, я пекла его.) Вкусно!

eastflower 18 января 2014 18:42

Это точно :-)). Даже детишкам понравился.

natavera15 18 января 2014 16:05

Уже хочу,Лена,ну очень вкусно выглядит

lifetastesgreat 18 января 2014 17:08

Сочный такой! И карамель смотрится шикарно!

innagenne 18 января 2014 19:20

Завидую вашей реальной встрече!)) очень красивый пудинг!Леночка, а у меня сегодня чизкейк)))))))

eastflower 18 января 2014 19:35

Инночка, ты его сделала! Как тебе вкус - понравился?Приезжай к нам, мы с тобой с удовольствием встретимся.

lanochka08 19 января 2014 00:12

Какая красота!!!!

eastflower 19 января 2014 00:13

Светочка, спасибо! Очень вкусный. Я не знаю, почему он пудингом называется, больше на кекс похож.

logped 19 января 2014 00:51

Лена, а где вот вы ингредиенты покупаете для выпечки? в обычном магазине?

eastflower 19 января 2014 01:14

Ну, смотря какие. Те, что можно найти в магазинах: сливки, сухофрукты, орехи, маскарпоне, замороженные фрукты и ягоды - покупаю в обычных супермаркетах. Какие-то специфические вещи заказываю: http://www.nevkusno.ru/ - много всего есть, маленькая упаковка, правда, слышала негативные отзывы по поводу качества.http://www.chocolatier.ru/.Вообще, в Москве много кондитерских магазонов. Мне многое девочки из Москвы доставали и посылкой или поездом отправляли.

tania_bondarets 19 января 2014 02:32

мегасочный такой)

eastflower 19 января 2014 16:14

Танечка, не то слово!

ilona_fanilla 19 января 2014 03:09

Ох, как бы я хотела к вам присоединиться, девочки! И поболтать, и отведать этот прекрасный пудинг! Очень здорово вышло!

eastflower 19 января 2014 16:16

Илоночка, спасибо! Приезжай в гости, мы тебя угостим вкусностями.

lada_matushka 20 января 2014 06:31

Какой же он аппетитный! Ходила вокруг да около и решила приготовить…

eastflower 20 января 2014 09:04

Ладочка, спасибо! Буду рада, если понравится.

home_bread 20 января 2014 15:43

Рецепт в тему. У меня как раз все ингредиенты есть :)не поняла, зачем финики с содой в блендере мельчить?

eastflower 20 января 2014 18:28

Я думаю, что это нужно для гашения соды.

agro_al 20 января 2014 17:48

Пудинг? такой насыщенный.У меня раньше было иное представление о пудингах)

eastflower 20 января 2014 20:57

Юля, я тоже думала, что пудинг - это другое блюдо. Очень рекомендую.

mrs_stapleton 20 января 2014 20:49

Это один из английских десертов. Его название Sticky Toffee Pudding,только в классическом рецепте мед не присутствует.А самое главное он удобен тем, что может храниться в холодильнике неделю, на вкусовые качества это совершенно не влияет !

eastflower 20 января 2014 20:55

Спасибо большое! Как интересно. Пошла искать у вас в журнале.

mrs_stapleton 20 января 2014 20:52

Если кого то заинтересует классический рецепт - пожалуйста, обращайтесь!Есть еще много английских вкусняшек!!!

eastflower 20 января 2014 20:59

Спасибо! А пироги сладкие какие имеются?

tasting_of_life 20 января 2014 22:50

испекла. выраженный финиковый вкус, на втором плане карамельные и медовые нотки, иногда чудятся кофейные оттенки.карамелью не поливала, количество сахара уменьшила и все равно получился достаточно приторный кекс, так что рецепт заношу в тетрадку с коррекцией сахара. Спасибо!

eastflower 20 января 2014 22:54

Ура, ура! Да, сахар надо регулировать по вкусу. Я брала коричневый мусковадо, он не такой сладкий получился. Для себя учту тоже, что с обычным надо уменьшать. Спасибо!

foodfm 21 января 2014 18:05

Леночка, представляешь, только добралась до ЖЖ после нашей встречи! И садилась с мыслью написать тебе сообщение. Но напишу здесь: спасибо большое за теплый прием, мне было очень приятно с тобой познакомиться!!! И прости, если много болтала:))) просто я когда стесняюсь (в хорошем смысле), начинаю болтать без умолку :)))))) а пудинг был очень вкусным))))

eastflower 21 января 2014 18:32

Катюшка, тебе не за что извиняться. Мне с тобой было очень легко, я от тебя многое узнала. Надо будет еще встретиться. Пиши, как будешь посвободнее, я в принципе дома.

mrs_home 22 января 2014 00:00

Давно мечтаю о финиковом пудинге, да все руки не доходят. Он такой аппетитный у тебя и красивый))

eastflower 22 января 2014 00:01

Анютка, буду рада, если решишь сделать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast