RECETTE
“PUDDING – PUDIM MOLOTOV”
Au nappage de caramel liquide

Ingrédients	Préparation
Pour le pudding : • 14 blancs d'œufs • 14 cuillères à soupe de sucre • 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc **Pour la crème :** • Eau • Sucre	Préchauffer le four à 200 degrés, et y placer un récipient rempli d'eau bouillante. Beurrer le moule. Il faut un moule avec une cheminée au centre non percée. Préparer un caramel en mélangeant sucre et un peu d'eau. Lorsque le caramel colore, pour le rendre liquide, ajouter de l'eau bouillante (en faisant attention de ne pas se bruler, car le caramel crépite). Verser la moitié du caramel dans le fond du moule. Monter les blancs d'œufs en neige ferme additionnés d'1 pincée de sel. Ajouter alors petit à petit le sucre, puis le vinaigre. Verser dans le moule. Placer alors le moule dans le récipient d'eau, et cuire 13 mn. Arrêter alors le four, légèrement entrouvrir la porte, et y laisser le Molotov encore 13 mn. Il ne reste plus qu'à démouler (à chaud) le pudding Molotov.

MOULE A PUDDING MOLOTOV
disponible sur la boutique en ligne de Portugalinbox.com

RECETTE
“PUDDING – PUDIM MOLOTOV”
Au nappage de caramel liquide