

Keki ya Africa kusini (Malvapudding) 6-8 pers

En klassisk efterrätt från Sydafrika. Servera gärna med hallon, passionsfrukt och glass eller vispgrädde

Pudding:

2 msk rumstempererat smör

2 msk apelsinmarmelad

1 ½ dl socker

1 ägg

1 ¼ dl mjölk

1 ¼ dl vetemjöl

½ tsk vitvinsvinäger

½ tsk bikarbonat

Vaniljsås:

2 dl grädde

3 dl mjölk

3 msk socker

2 msk smör

1 vaniljstång

Värm ugnen till 200 grader.

Vispa samman smör, marmelad och socker.

Tillsätt under vispning ägg, mjölk, vetemjöl och till sist vitvinsvinäger och bikarbonat.

Häll i smorda portionsformar och grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter.

Koka upp grädde, mjölk, socker och smör till såsen.

Blanda sist ner innehållet från den urskrapade vaniljstången. Låt svalna.

Häll såsen över puddingarna. Stick små hål i dem med en tandpetare så att all sås absorberas.