

---

## 254. Budyń kawowy z pieczoną dynią / Coffee pudding with baked pumpkin and chocolate



### Przepis na budyń kawowy z dynią

Sezon na dynię w pełni, więc w naszej kuchni występuje ona w niezliczonej ilości odston. Dziś stanowi dodatek do wegańskiego budyniu kawowego. 2 espresso z Jura, dynia hokkaido, czary mary i gotowe. Odcinek ma również angielskie napisy przygotowane przez [Translab](#).



It's the height of pumpkin season, so it makes countless appearances in our kitchen. Today, it is an addition for coffee pudding. 2 Jura espressos, Hokkaido pumpkin, hey presto and it's ready. The episode has English subtitles prepared by [Translab](#).

Czas / Time: 20 minut + czas pieczenia dyni / 20 minutes + pumpkin baking time

Ilość / Amount: 2-4 porcji / 2-4 portions

#### Składniki / Ingredients:

- 500 ml mleka sojowego lub ryżowego / soy or rice milk
- 100 ml mleczka kokosowego / coconut milk
- 3 łyżki cukru / 3 tablespoons sugar
- 100 ml soku z winogron lub malin / 2 tablespoons potato flour
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 espresso / 2 espressos
- 4 kostki gorzkiej czekolady / 4 squares dark chocolate
- 100-200 g pieczonej dyni / baked pumpkin

#### Sposób przygotowania / Instructions:



### Budyń kawowy z pieczoną dynią: pyszny deser nie tylko na jesień

Przygotowanie budyniu kawowego w wegańskim wydaniu rozpoczynamy od tego, że zaparzamy podwójne espresso. Dynię myjemy, kroimy po długości na osiem równych części, pozbawiamy nasion i układamy na blasze. Piekarnik nastawiamy na temp. 180°C i pieczemy w nim dynię ok. 30 do 40 minut. Siekamy czekoladę na drobniejsze kawałki, a upieczoną w piekarniku dynię w drobne paski. Z mleka roślinnego odlewamy 100 ml, a resztę wlewamy wraz z mleczkiem kokosowym, podwójnym espresso i cukrem do garnka i zagotowujemy. Mąkę ziemniaczaną wsypujemy do pozostałego mleka i dokładnie mieszamy, następnie wlewamy do gotującego się

---

mleka. Cały czas mieszając czekamy, aż całość się zagotuje i dorzucamy dynie pokrojoną w paseczki, mieszamy i dodajemy pokrojoną czekoladę. Mieszamy i szybko, aby czekolada nie zdążyła się rozpuścić przelewamy do pucharków. Możemy serwować zarówno na ciepło jak i na zimno. I już, budyń kawowy z pieczoną dynią gotowy! Smacznego i na zdrowie! Sprawdź także inne przepisy z naszego bloga, np. na [gofry bezglutenowe](#) czy [racuchy z mąki ryżowej](#).



Make a double espresso. Wash the pumpkin, cut it longitudinally into eight even parts, core it and put in a baking tin. Set the oven to air circulation and 180°C. Bake the pumpkin for 30 to 40 minutes. Chop the chocolate into smaller pieces. Slice the baked pumpkin finely. Pour out 100 ml of the plant milk. Pour the rest into a pot, together with coconut milk, the double espresso and sugar. Bring it to the boil. Add potato flour to the remaining milk and mix it thoroughly. Then, add it to the boiling milk. Keep stirring and wait for it to boil. Add the sliced pumpkin, mix it and add the chopped chocolate. Stir it quickly, so that the chocolate has no time to dissolve and pour it into cups. It can be served both warm and cold. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>