Ванильный пудинг с яблочными колечками на гриле

80–90 Мин.

Способ приготовления

1. Разомните руками булочки на мелкие кусочки.
2. Отделите белки от желтков. Вмешайте мякоть стручка ванили, ванильный сахар, фисташки, лимонную цедру и желтки в молоко. Вылейте смесь поверх хлеба и оставьте на некоторое время.
3. Удалите сердцевину в яблоках и нарежьте яблоки на 15 мм кусочки. Натрите кусочки яблок маслом, посыпьте сахаром и корицей и поджарьте на гриле с обеих сторон при температуре 200°C в течение 10 мин.
4. Взбейте белки с сахаром до пиков и вмешайте их в хлебную смесь.
5. Смажьте формочки для запекания маслом. Затем заполните их на 2/3 хлебной смесью. (Смесь поднимется при запекании).
6. Положите формочки на бумагу для запекания и готовьте на гриле при 200°C в течение 25 мин. Приятного аппетита

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для хлебной смеси

2 шт.	Булочки, оставленных на сутки на воздухе
2 шт.	Яйцо
125 мл	Молоко
1 ст. л.	Сахар
1 ст. л.	Сливочное масло
1 щепотка	Лимонная цедра измельченная
1 ст. л.	Фисташки
1 ст. л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью

Для яблочных колечек на гриле

2 шт.	Яблоки
	Сахар
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
1 ч. л.	Корица молотая