

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для хлібної суміші

2 шт.	Булочки, залишені на добу для висихання
2	Яйця
125 мл	Молока
1 ст.л.	Цукру
1 ст.л.	Вершкового масла
1 ст.л.	Фісташки подрібнені
1 pinch	Цедра лимону
1 tbsp.	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон

Для яблучних кілець на грилі

2 шт.	Яблук
	Цукор
1 pcs.	Ваніль Бурбон
1 tsp.	Кориця, мелена

Ванільно-хлібний пудинг з яблучними кільцями на грилі

80—90 хв

Приготування

1. Руками розірвати булочку на невеликі шматочки.
2. Відокремити яєчний жовток від білка. Змішати в молоці м'якоть ванілі, цукрову пудру з ваніллю Бурбон, фісташки, цедру лимону та яєчні жовтки. Вилити суміш на хліб, перемішати і залишити на деякий час.
3. Видалити з яблук серцевину і нарізати скибочками по 15 мм. Змастити їх вершковим маслом, посипати цукром з корицею та обсмажити на грилі з обох боків на прямому вогні при 200 °C протягом 10 хвилин.
4. Яєчний білок збити в піну з цукром, і додати до хлібної суміші.
5. Змастити невеликі формочки для випікання (суфле) вершковим маслом. Потім наповнити формочки хлібною сумішшю на 2/3 (суміш підніметься під час випікання).
6. Покласти їх на деко і смажити на грилі на непрямому вогні при 200 °C протягом 25 хвилин.
   Смачного!

ПІДКАЗКА: Булочки можна легко замінити бріошами, бутербродними булочками або солодкими булочками.