



Ванільно-хлібний пудинг з яблучними кільцями на грилі

🕒 80—90 хв 🍴🍴🍴

Приготування

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

- 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.

