



Ванильный пудинг с яблочными колечками на гриле

🕒 80–90 Мин. 🍷🍷🍷

Способ приготовления

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

- 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

