Пудинг «Хлеб и масло»

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	30 Mins
Время приготовления	38 Mins
Порции	8
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

2 ст. л. сливочного масла

6 яиц

200 г сахара

250 мл молока

500 мл сливок

250 мл двойных сливок

1 стручок ванили

Щедро смазать форму сливочным маслом. Удалить семена из стручка ванили. Смешать яйца, сахар, молоко, сливки, двойные сливки и семена ванили с помощью погружного блендера.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Hot air humid

1 багет, прим. 260–350 г

Нарезать багет по диагонали на прим. 24 тонких ломтика и выложить их внахлест в фарфоровую форму, смазанную маслом. Медленно вылить яичную массу на готовые ломтики багета. Дать пудингу заполнить форму, пока хлеб не станет пропитанным и мягким. Поставить форму на решетку в предварительно разогретую камеру. Запечь

Put the pastry in

Hot air humid 180 °C в течение 38 Mins

Сахарная пудра

Посыпать пудинг сахарной пудрой после приготовления. Подавать блюдо чуть теплым.

Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019