



Bread 'n' Butter Pudding

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	30 Dak.
Piştirme süresi	38 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 2 Çor. k. Tereyağı
- 6 Yumurta
- 200 g Şeker
- 250 ml Süt
- 500 ml Krema
- 250 ml Tam yağlı krema
- 1 Vanilya çubuğu

Kalıbı tereyağı ile iyice yağlayın. Vanilya çubuğunu kazıyın. Yumurta, şeker, süt, krema, tam yağlı krema ve vanilya özünü bir el blenderi ile iyice karıştırın.

Piştirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 180° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

- 1 Baget, yakl. 260–350 g

Bageti çok eğik şekilde yakl. 24 ince dilim halinde kesin ve yağlı porselen kalıba kiremit gibi dizin. Yumurta karışımını hazır baget dilimlerinin üzerine yavaşça dökün. Ekmeğin tam şişene ve yumuşayana kadar ekmeğin pudingi tam çekmesini bekleyin. Kalıbı önceden ısıtılmış fırındaki ızgara teli üzerine yerleştirin. Fırınlama

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava nemli esnasında 180 38 Dak. °C

- Pudra şekeri

Piştirdikten sonra pudingin üzerine pudra şekeri dökün. Ilık olarak servis edin.

Aksesuar

- Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm
- Izgara teli

Ek bilgi

- Oluşturulma tarihi 11.12.2019

