

Akademia Tortu

Przepis na bread pudding

Ilość porcji: 8 porcji

Składniki

- 2 bagietki chleba francuskiego lub włoskiego
- 4 szklanki mleka
- 50 g masła
- 1/2 szklanki cukru wedle uznania
- 4 jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- bakalie wedle uznania

Instrukcje

1. Piekarnik nagrzewamy do 170C (350F).
2. Chleb rwiemy na małe kawałki. Rozkładamy na blaszce i lekko podpiekamy w piekarniku, około 10 min.
3. Mleko, masło i cukier wkładamy do rondla.
4. Podgrzewamy aż rozpuści się cukier.
5. Zdejmujemy z palnika. Mieszając dodajemy roztrzepane jajka i ekstrakt z wanilii.
6. Podpieczony chleb przekładamy do miski i zalewamy miksturą z jajek. Odstawiamy aż chleb nasiąknie.
7. Przekładamy chleb do natłuszczonego naczynia żaroodpornego.
8. Pieczemy w 170C (350F) przez około godzinę.
9. Podajemy na ciepło polany sosem z whiskey.

Przydatne uwagi

- Najlepiej smakuje podany na ciepło z [sosem whiskey](#) i gałką waniliowych lodów.
- Sos Whiskey można przygotować z innym rodzajem [alkoholu](#), albo i bez niego.
- Idealnie nadaje się do odgrzania na drugi dzień!
- Często dodaje do niego różne bakalie, tak jak rodzynki czy pokrojone w kostkę suszone daktyle, orzechy.

