

Chlebowy pudding na lato



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22212**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mieszanka owoców jagodowych (jagód malin, porzeczek czerwonych i czarnych), 1 kg
- cukier waniliowy, 1 torebka
- cukier, 20 dkg
- biały chleb, 35 dkg
- melisa, 2 gałązki

Sposób przygotowania:

- 1 Odłóż 10 dag mieszanki owoców, resztę włóż do rondla, dodaj cukier i cukier waniliowy i 100 ml wody, zagotuj. Wyjmij owoce, syrop zachowaj.
- 2 Chleb pokrój w cieniutkie plasterki. Każdy zamocz w syropie. Kromkami chleba wyłóż spód i brzegi 6 natłuszczonych filiżanek o poj. 200ml.
- 3 Środki napełnij zagotowanymi owocami. Przykryj je resztą chleba a następnie folią przezroczystą. Włóż do lodówki na 8 godz. a najlepiej na noc.
- 4 Następnego dnia wybij z foremek, na talerzyki deserowe. Udekoruj melisą i rozetką bitej śmietany oraz odłożonymi owocami.

Twoje notatki do przepisu: