

Ciasto francuskie z budyniem i owocami



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2513**



> 6 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Ciasto francuskie - 2 opakowania
- Mleko - 1 l
- Budyń waniliowy - 2 opakowania
- Brzoskwinie - z puszki - 600 g
- Cukier - 100 g

Sposób przygotowania:

- 1 Jedno ciasto francuskie kładziemy na prostokątnej blachę wyłożoną papierem do pieczenia, a następnie nakłuwamy je widelcem. Pieczemy ok. 15 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni.
- 2 Gotujemy budyń z mleka, 2 opakowań budyniu i 100 g cukru, a następnie studzimy. Jak wystygnie połowę budyniu wylewamy na podpieczone ciasto francuskie. Brzoskwinie odsączamy z syropu i kroimy na kawałki. Wykładamy na masę i zalewamy pozostałym budyniem. Całość przykrywamy drugim opakowaniem ciasta francuskiego (wcześniej nakłutego widelcem). Pieczemy minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po upieczeniu studzimy. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem lub czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: