

Chlebový pudink s mlíčkem Lipánek a vanilkovým krémem

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 3 balení mlíčka Lipánek
- 1 balení toustového chleba
- hrst natrhané bagety
- 2 větší hrušky
- 1 lžička skořice
- 2 lžíce moučkového cukru
- 2 vejce
- hrst vlašských ořechů
- ovoce na ozdobu
- máta na ozdobu
- med na ozdobu
- 1 lžíce vanilkové pasty
- 250 ml čerstvé Jihočeské smetany
- kůra z jednoho citronu
- Jihočeské máslo na vymazání formy



Návod na přípravu:

V míse rozmícháme sladké mlíčko Lipánek, vejce, 1 lžící moučkového cukru a skořici. Třetinu toustového chleba namočíme do směsi a vložíme do zapékací formy vymazané Jihočeským máslem. Přidáme vrstvu na plátky nakrájených hrušek a posekané vlašské ořechy. Pokračujeme druhou vrstvou namočeného toustového chleba a opět hruškami. Nakonec přidáme třetí vrstvu namočeného toustového chleba i natrhané bagety. Vše zalijeme zbylou směsí a pečeme v předehřáté troubě při 170 °C přibližně 25 minut. Mezitím vyšleháme čerstvou Jihočeskou smetanu s citronovou kůrou, zbylou lžící moučkového cukru a vanilkovou pastou. Na talíř rozetřeme vanilkový krém, položíme na něj porci chlebového pudinku a ozdobíme ovocem, mátou a kapkou medu.