



Пудинг со чоколадни Бриош кифлички

Еве еден сладок рецепт кој можете да го направите за неколку минути и да нахраните цела толпа луѓе. Овде користиме мали бриош кифлички покриени со богата смеса од крем, јајца, шеќер и млеко кои можете да ги најдете во продавница.



Состојки:

- 14 мали бриош кифлички
- 1 литар крем
- 2 јајца
- 4 супени лажици шеќер
- 300 милилитри млеко
- Темно чоколадо за прелив

Чекор 1

Прво ќе ја направиме креместата смеса која ќе ја сипеме врз пудингот. Загрејте ја најголемата

Делимано тава и во неа ставете ги прво кремот, а потоа шеќерот, двете јајца и на крај млекото...

Мешајте на среден оган... Не сакаме смесата да зоврие, но топлината ќе помогне состојките да се спојат и ќе му овозможи на пудингот побргу да се зготви кога ќе му ја додадеме смесата подоцна...

Јајцата ќе помогнат сосот да се згусне...

Чекор 2

Земете ја Делимано тавата за рерна и наполнете ја со чоколадните бриош кифлички – за овој рецепт ни се доволни 14.

Ако не можете да најдете бриош кифлички, можете да ставите било каков сладок леб или можеби кроасани.

Ако не забележавте, овој рецепт служи за малку да се почестите. Но само малку!

Чекор 3

Земете ја тавата со загреаниот кремest сос... Со него прекријте ги бриош кифличките...

Пред да ги вратиме кифличките во рерната, одозгора ќе им ставиме малку рендано чоколадо...



Чекор 4

Ставете ја тавата во рерна загреана на температура од 150 степени 20-25 минути се додека кифличките да станат крцкави одозгора и го впијат и нараснат од сосот.

Извадете ја тавата од рерна и спремни сте за сервирање.

Чекор 5

Време е за сервирање: Сервирајте 3 кифлички на чинија и додадете сос по желба... Овој богат сос има текстура на пудинг...

Совет

Бриош е сладок Француски рецепт за леб со висока содржина на путер и јајца кои му даваат богат и луксузен вкус... Овде во Мои Рецепти работиме на рецепт кој ќе Ви овозможи самите да го направите ова јадење.

Користени производи:



Вок тава



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk