

(odc.08) pudding z babki pannetone

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.8)

trudność: **łatwe**

Składniki

duża babka drożdżowa z bakaliami
masło
4 duże jajka
½ litra mleka
½ litra śmietany 18-procentowej
170 g cukru
2 laski wanilii
skórka otarta z 1 pomarańczy
cukier-puder

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do 160 stopni C. Pokroić babkę drożdżową na kromki centymetrowej grubości i posmarować masłem. Ceramiczne lub szklane naczynie natłuścić masłem. Przygotować sos typu custard – do miski wbić jajka, wlać mleko i śmietanę, dodać cukier i miąższ wanilii, wymieszać składniki za pomocą trzepaczki. Zanurzać kawałki ciasta w sosie, ułożyć w posmarowanym masłem naczyniu i zalać pozostałym sosem custard. Posypać cukrem-pudrem i zapiekać od pół godziny do 40 minut.

© Jamie Oliver 2002