Пудинг "Курага по-Питерски"

Что нужно:

- курага - 400 г;
- кишмиш - 200 г;
- слив. масло - 40 г;
- белый хлеб - 1 кирпичик;
- молоко - 1 стакан;
- сливки - жирные - 100 г;
- сахар - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- сок лимона - 1 ст. л.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Заливаем курагу холодной водой и оставляем на 1 час;
2. Заливаем кишмиш горячей водой на 10 минут;
3. Затем смешиваем кишмиш с половиной нашей кураги;
4. Срезаем с хлеба корку, нарезаем треугольными ломтиками и смазываем их сливочным маслом;
5. Выкладываем ломтики, масляной стороной вверх, в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), посыпая каждый слой нашими смешанными кишмиш и курагой;
6. Смешиваем в кастрюльке молоко, сливки, половину сахара и доводим до закипания, снимаем с плиты и вводим яйца, снова перемешиваем;
7. Заливаем молочной смесью наш прослоенный хлеб и накрываем фольгой (которую мы также слегка смазали растительным маслом);
8. Ставим форму на противень, который мы предварительно на половину залили кипятком и выпекаем 50 минут при 220 градусах;
9. Готовим соус: - Оставшуюся курагу, вместе с водой, в которой она замачивалась, тушим на среднем огне 20 минут; - затем добавляем оставшийся сахар, лимонный сок, перемешиваем, пока сахар полностью не раствориться, даём немного остыть и смешиваем всё это в блендере до жидкого состояния;
10. Достаём пудинг из формы, перевернув его на блюдо (по принципу куличика в детской песочнице) и перед подачей поливаем соусом.