

Chrupiąca chałka z wanilią i konfiturą z czarnej porzeczki Konrada Birka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajka	3 szt.
cukier kryształ	3 łyżki
cukier brązowy	2 łyżki
mleko	1 szklanka
śmietana	1 szklanka
wanilia	1 laska
chałka	1 szt.
masło	50 g
rodzynki	1/2 szklanki
konfitura z czarnej porzeczki	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Konrad Birek poleca:

Chałkę pokroić w plastry grubości 1 cm, posmarować z jednej strony masłem i układać na przemian w naczyniu żaroodpornym (posmarowanym wcześniej masłem).

W misce ubić jajka z białym cukrem, mlekiem, śmietaną oraz nasionami wanilii. Taką mieszaniną zalać przygotowaną wcześniej chałkę, lekko docisnąć i odstawić na kilka minut, aby płyn się wchłonął. Następnie posypać namoczonymi w rumie rodzynekami i brązowym cukrem, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i piec ok. 30 minut, aż wierzch się zrumieni.

Podawać od razu po wyjęciu z piekarnika z łyżką konfitury.