Классический пудинг с заварным кремом

Вам потребуется :

* Булочка-бриошь 150-г
* Горсть мягкой куроги, порезать на небольшие кусочки
* 50г сливочного масла

Для заварного крема:

* 2яйца
* 40г сахарной пудры
* 1\2 ч.л. ванильного экстаракта
* 300 мл жирного молока комнатной температуры
* 150г персикового сока

Разотрите яйцо с сахарной пудрой и ванилином, добавьте молоко и сок, перемешайте

Бриошь нарежьте ломтиками, смажьте каждый с одной стороны сливочным маслом. Разложите их намазанной стороной вниз в огнеупорной форме с бортиками, пересыпав курагой. Залейте смесь молоком с соком. Дайте постоять минут 30.

Разогрейте духовку до 160˚С и выпекайте в течении часа. Подавайте горячим, посыпав сахарной пудрой.

Марковной пудинг

* 2 отварные моркови
* 100г белого черствого хлеба без корочки
* 1\2 стакана молока
* 2 яйца
* 1 ст. л. Сахара
* 100 г сухофруктов

Измельченный хлеб залить молоком. Морковь потереть на терке. Сухофрукты мелко порезать. Яйца взбить с сахаром. Все перемешать и уложить в форму, смазанную растительным маслом. Выпекать до образования румяной корочки при 200˚С.

Воздушные сырники с бананами

* 500г творога
* 3 ст.л. муки
* 4 яйца
* 4 ст.л. сахара
* 8 ст.л. манной крупы
* 3 ст.л. сметаны
* 3 банана

Смешать все ингредиенты, кроме банана, до однородной массы. Подготовить форму для выпекания. Выложить половину массы в форму, затем туда нарезать кружочками банан и залить сверху оставшейся смесью. Выпекать в духовке при температуре 180˚С в течении 30 мин. Украсить бананом.

Запеканка с пореем

* Порей 0,5 кг
* Сметана 15-г
* Масло сливочное 30г
* Мука пшеничная 1ст.л.
* Яйца 1 шт
* Сыр «Российский» 50г
* Соль по вкусу
* Зелень, укром, петрушка 6 веток
* Лимонный сок 2ч ложки

Вымыть и порезать лук пырей кольцами. Вымыть и мелко порезать зелень. Натереть сыр. Смешать венчиком сырое яйцо, сметану, соль и зелень, лимонный сок.

Нарезать порей, припустить в течении 5-7 минут на сковороде под крышкой с 1-2 чай.л. воды. Муку пассировать в сливочном масле . Смешать венчиком сырое яйцо, сметану, соль и зелень, лимонный сок, постепенно добавлять готовую пассировку.

Притушенный лук выложить в форму для выпекания. Залить готовой смесью. Посыпать тертым сыром, а затем - свежей зеленью. Запекать 10-15 минут при температуре 200- 220˚С до образования поджаристой аппетитной корочки.

Извлеките запеканку из духовки и дайте ей «прийти в себя» - немного остыть. После чего нарезать на порции.