Хлебный пудинг с лимонным кремом

Старомодный десерт со сладкой текстурой заварного крема, да еще и с лимонным соусом неотразим! Вам понравится этот классический рецепт.  
  
Как приготовить?

Лучше всего использовать «полежавшую» булку. То есть ту, которая уже полежала около суток. Если ваша будет слишком мягкой это может испортить все блюдо (оно нежное уже за счет крема). Если нужно, то буханку можно подсушить в духовке. Просто выпекайте около 5 минут при температуре 190 градусов.

Смажьте форму на 2 литра. Теперь в большой миске смешайте растопленное масло, корицу и изюм. Бросьте нарезанный кубиками хлеб, аккуратно перемешайте, затем выложите в форму, равномерно распределив все слоями.

Взбейте яйца с сахаром, экстрактом ванили и солью. Добавьте молоко и смешайте вместе. Все это вылейте на нашу заготовку. Посыпьте щепоткой мускатного ореха и выпекайте в духовке при температуре 190 градусов в течение получаса, пока не подрумянится.  
  
Пока угощение выпекается, можно приготовить соус.  
В маленькой кастрюле соедините сахар, масло, воду, яйцо и лимонный сок, держа на среднем огне. Доведите смесь до кипения, постоянно помешивая. Кипятить одну полную минуту.

При подаче хорошенько полейте глазурью теплый пудинг и можно наслаждаться!

Вот какие ингредиенты подготовить:

12 ломтиков черствого белого хлеба

1⁄4 стакана сливочного масла

3 щепотки корицы

3⁄4 стакана изюма

6 больших яиц

3⁄4 стакана сахара

2 чайные ложки ванили

1⁄2 чайной ложки соли

3 стакана молока (горячего)

1 щепотка мускатного ореха

Для глазури:  
1 стакан сахара

1⁄2 стакана сливочного масла

1⁄4 стакана воды

1 яйцо

3 столовые ложки свежевыжатого лимонного сока  
  
Примечания:  
  
Чтобы получилось еще вкуснее, заранее соберите пудинг, как указано, и накройте фольгой. Охладите в течение ночи или до 24 часов. Потом дайте ему постоять при комнатной температуре 30 минут перед выпечкой.

Готовое блюдо в холодильнике хранится 3-4 дня.   
  
Калорийность на 100 грамм продукта: 302