

Vajas panettone vanília szósszal

Panettone öntet:

1,5 liter tej

10 db egész tojás

25 dkg cukor

5 dkg vaníliás cukor

A fenti összetevőket kikeverjük.

A tepsit kivajazzuk, majd 75 dkg édes kalácsot szeletelve, egymást fedve beleteszünk. Aszalt szilva darabokkal megszórjuk. A panettone öntetet ráöntjük. 165 fokon 40-45 percig sütjük. Forróan baracklekvárral lekenjük, majd még 5 percre a sütőbe visszahelyezzük.

Vanília sodó:

20 dkg cukor., 1 liter tej, 6 dkg vaníliás puding por, ízlés szerint vaníliás cukor

A tej 3/4 részét felforraljuk, beletesszük a cukrot és a vaníliás cukrot. A maradék tejet és a pudingport is csomómentesre keverjük, majd összeöntjük őket.

Tálaláskor a panettonéra tesszük.