

**Juhos József Sütizz! Cukrászda:**

*Kalácspuding*

**Hozzávalók 16 adag:**

- szeletelt kalács: 375gr
- tejszín: 500gr
- tej: 150 gr
- cukor: 110gr
  
- vanília: 1gr
- tojás: 200gr
  
- cukor: 50gr
  
- fahéj: 1gr

**Elkészítés:**

A kalácsunkat kb. 1 cm-es csíkokra szeleteljük, majd Chefing-be helyezük, amit előtte kivajazunk és kimorzsáztunk.

A tejszínt, a tejet, a cukrot, a vaníliát és az egész tojást egy gyors forralóba helyezve állandó keverés mellett 45 °C-ra felmelegítjük, majd ráöntjük a szeletelt karácsonyunkra.

Hagyjuk állni 15-20 percet, amíg meg nem szívja magát a kalács ezzel a beöntővel, a tetejét megszórjuk fahéjas cukorral, és 170 C°-os sütőben kb. 30-40 perc alatt készre sütjük.

Hűtjük, majd hűtés után adagoljuk, tálalás előtt picit vissza melegítjük, vanília szósszal fagyalattal, gyümölcs raguval találjuk.