

Budyń waniliowy z karmelizowanym rabarbarem

4 porcje 15 min

Składniki

- 6 żółtek z jaj
- 600 ml mleka
- 70 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 80 g mąki ziemniaczanej
- szczypta soli
- + karmelizowany rabarbar: 3 łodygi rabarbaru pokrojone w małe romby, 3 łyżki cukru, 2 łyżki masła

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym założyć motylek, Wszystkie składniki umieścić w robocie i włączyć parametry. Temperatura 100, czas 6 minut, prędkość 1.
2. W międzyczasie przygotować rabarbar – na patelni rozpuścić cukier. Gdy będzie miał kolor bursztynowy , dodać masło i wrzucić kawałki rabarbaru. Obsmażyć w karmelu przez około 1 minutę uważając aby go nie przypalić.
3. Gotowy budyń przełożyć do miseczek i wyłożyć na niego gotowy rabarbar.