

פודינג לחם (ברד פודינג) ואגסי בוסק

מצרכים (לתבנית פיירקס בגודל 25X25 בערך):

חצי חלה רגילה או מתוקה, פרוסה לפרוסות עבות
 1 מיכל שמנת מתוקה (38%)
 1 כוס חלב
 120 גר' סוכר חום דמררה
 3 ביצים
 כפית תמצית וניל איכותית
 כפית אבקת קינמון
 4 אגסי בוסק, ללא ליבה, חתוכים לפלחים, שמיניות
 100 גרם פיסטוק קלוף.
 מעט חמאה רכה לשימון התבנית

	אופן ההכנה:
	1. מורחים את תבנית הפיירקס בחמאה רכה.
	2. מערבבים בקערה גדולה את כל חומרי הבליילה. משרים את פרוסות הלחם בתוך הבליילה למשך 10 דקות לפחות. מוסיפים גם את האגסים.
	3. מעבירים את הלחם וכל הנוזלים לתוך תבנית הפיירקס. הלחם והאגסים אמורים לבצבץ מעט מעל הבליילה. מפזרים מעל את שבבי השקדים. (ניתן אף להניח מעל כמה קוביות חמאה בכדי לקבל השחמה וטעם עמוקים יותר).
	4. מעבירים לתנור בחום 170 מע' למשך כ-40 דקות, עד הזהבה עמוקה. המאפה יהיה פריך בחלקו העליון ורך למטה. מומלץ להגיש עם גלידה או שמנת חמוצה.