**Ингредиенты для "Бисквит с ванильным пудингом":**

**Бисквит:**

* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) — 3 шт
* [Сахар коричневый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3752/) (мелкий от ТМ "Мистраль") — 1 стак.
* [Молоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125/) — 1 стак.
* [Разрыхлитель теста](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3446/) — 7 г
* [Мука пшеничная](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2339/) — 2 стак.
* [Какао-порошок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3226/) — 2 ст. л.
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (щепотка) — 1
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) — 2 ст. л.

**Пудинг:**

* [Пудинг ванильный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2434/) (по 40 грамм) — 2 пакет.
* [Молоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125/) — 1 л
* [Сахар коричневый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3752/) (мелкий от ТМ "Мистраль") — 8 ст. л.

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Бисквит с ванильным пудингом":**

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Стакан - 240 мл. Сначала готовлю бисквит. Просеиваю муку с разрыхлителем и какао-порошком, добавляю соль, перемешиваю. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Яйца взбиваю миксером около двух минут, затем постепенно, буквально по одной столовой ложке, добавляю коричневый сахар, продолжая взбивать (в общей сложности взбиваю около 5-6 минут). |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Добавляю в несколько приемов к яичной смеси сухие ингредиенты, перемешиваю ложкой движениями сверху вниз. Добавляю растительное масло. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Постепенно добавляю только что закипевшее молоко (нагреваю я его в микроволновой печи), постоянно помешивая тесто движениями сверху вниз. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Выливаю бисквит в квадратную форму размером 23\*23 см, выложенную пергаментом. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Выпекаю бисквит в разогретой до 180 градусов духовке около 25 минут. Проверяйте готовность бисквита зубочисткой. Даю бисквиту полностью остыть. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Пока остывает бисквит, готовлю ванильный пудинг. В миске перемешиваю сухую смесь для ванильного пудинга и коричневый сахар. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Добавляю 8 столовых ложек молока, тщательно перемешиваю. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Добавляю к приготовленной смеси только что закипевшее молоко, хорошо перемешиваю. В микроволновой печи нагреваю пудинг на полной мощности примерно по 1 минуте в несколько приемов, затем перемешиваю венчиком. Накрываю пудинг пленкой и даю ему немного остыть. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Затем с помощью круглой вырубки в остывшем бисквите делаю отверстия. Из вынутого бисквита руками делаю крошку. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Форму, в которой выпекался бисквит, покрываю пленкой, помещаю обратно в нее бисквит. Бисквит заливаю пудингом, выравниваю его поверхность ложкой. |

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит с ванильным пудингом ингредиенты | Чтобы знать место, где точно будут разрезы, я помечаю их зубочисткой. Затем посыпаю ванильный пудинг бисквитной крошкой и немного прижимаю. Убираю десерт для застывания пудинга в холодильник (я убирала в холодильник на ночь). Нарезаю десерт на кусочки. Приятного Вам аппетита! |

  

**Описание:** Когда я увидела этот рецепт, то влюбилась в него сразу же! Поняла, что это сочетание, наверно, самое мое любимое! И не ошиблась! В принципе, это два пудинга, которые подаются вместе, слоями. Так же можно приготовить только один из этих пудингов - шоколадный или ванильный соло. Тоже вкусно, но вместе - просто сказка!

**Время приготовления:** 30 минут

**Количество порций:** 4