

# Pečený fíkový pudink se zmrzlinou I.

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 2 lžíce
- Fíky 450 g
- Vejce 4 ks
- Plnotučné mléko 500 ml
- Hladká mouka 100 g
- Krupicový cukr 70 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- **Domácí zmrzlina**
- Banány 150 g
- Šťáva z citronu 1 ks
- Krupicový cukr 80 g
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Smetana ke šlehání 33% 70 ml
- Plnotučné mléko 25 ml

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejprve si připravte zmrzlinu: Všechny přísady důkladně rozmixujte, nalijte je do umělohmotné vaničky a dejte na několik hodin do mrazáku. Na pudink předehejte troubu na 180°C a zapékací misky vymažte důkladně máslem. Fíky nakrájejte na tenké měsíčky a rovnoměrně je rozložte do

misek. Vejce a mléko důkladně prošlehejte, všechny suché přísady smíchejte a po částech je zašlehejte do mléka s vejci. Těsto rovnoměrně a pomalu nalijte na fíky, dejte misky do trouby a pečte 25 až 30 minut, dokud pudink pěkně nezezlátne . Potom vyjměte z trouby, nechte chvíli zchladit. Zmrzlinu vyndejte z mrazáku a lžící namočenou v mléce z ní udělejte kopečky. Ty servírujte společně s pudinkem.