



Koostisosad

250 g ilma kivideta kuivatatud ploome
500 ml kanget musta teed
100 g jahu
85 g peensuhkrut
6 kergelt lahtiklopitud muna
1 tl vanilliekstrakti
300 ml täispiima
300 ml vahukoort
1 spl võid
soovi korral tuhksuhrut pealeraputamiseks

Directions

Mugandus klassikalisest Prantsuse magusroast, milles kasutatakse tees leotatud kuivatatud ploome. Pealt kuldpruuni ja seest kergelt võdisevat magustoitu serveeritakse tavaliselt leigena ja raputatakse peale tuhksuhkrut.

1. Leotage ploome kaheksa tundi või terve öö tees. Kurnake ploomid tee seest välja.
2. Eelsoojendage ahi temperatuurini 190 °C (gaasiahjul kuumusaste 5).
3. Segage suures kausis munadele õrnalt juurde suhkur ja jahu.
4. Lisage jaokaupa piim, vahukoort ja vanill, kuni tekib ühtlase voolavusastmega tainas.
5. Eelsoojendage ahjuplaat või vähemalt 20 cm läbimõõduga koogivorm ning määrige see võiga.
6. Valage tainas vormi ja raputage peale kuivatatud ploomid. Küpsetage segu 30–35 minutit, kuni ahjupannkook on keskelt kergelt läbi küpsenud ning äärtest

kuldpruun ja kerkinud. Laske 15–20 minutit jahtuda, mispeale ahjupannkook keskelt natuke kokku vajub.

7. Soovi korral raputage serveerimiseks peale tuhksuhkrut.

Kogus: neljale kuni kuuele

Ettevalmistusaeg: 25–30 minutit

Küpsetusaeg: 35 minutit