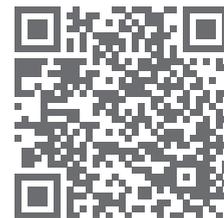


# NIE CELKOM OBYČAJNÝ FAR BRETON

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



**Na nie celkom obyčajný Far Breton budete potrebovať:**

**6 vajec, 250g krupicového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 liter plnotučného mlieka, 120g masla, 1 lyžička soli, 250g polohrubej múky, 2 lyžice tmavého rumu, 8 čerstvých sladkých sliviek**

## A TAKTO NA TO:

Vo veľkej mise rozšľahajte všetky vajcia mixérom. Postupne prisypávajte krupicový a vanilkový cukor a mixujte ešte 10 minút až zmes zosvetlie a spení sa.

V širokom hrnci zvaríte mlieko a po kúskoch doň pridávajte maslo a soľ. Ustavične miešajte, aby vám mlieko neprihorelo. Keď mlieko prevrie, stiahnite ho z ohňa, pridajte rum a nechajte vychladnúť. Vymastíte plech 25 x 35 cm maslom, vykôstkujete a nakrájajte slivky na štvrtiny.

Zmes mlieka s maslom tenkým pramienkom vliavajte do misy s vajcami a mixujte ešte aspoň 5 minút. Mixér zameňte za metlu a po častiach pridávajte do zmesi múku. Nechajte 5 minút odpočívať. Rozohrejte rúru na 200 stupňov a nakrájané slivky rovnomerne rozložte na vymastený plech.

Oddýchnuté cesto opatrne vylejte na plech, pomaly a pokojne, aby slivky ostali na svojom mieste a pečte 75 – 80 minút. Asi po 30 minútach znížte teplotu na 180 stupňov. Po upečení nechajte Far ešte 5 minút v rúre. Podávajte ku káve alebo čaju.

