
Legumina z kaszy kukurydzianej z serem 20 min

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1288 razy.

Kuchnia z szybkowaru

0,5 szklanki kaszy kukurydzianej

4 jaja

5 szklanek cukru

12 dag sera białego

0,75 szklanki śmietany

otarta skórka z cytryny

masło i tarta bułka do formy

Nie kwaśny ser przetrzeć przez sito lub zmiksować. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z serem, śmietaną, kaszą i skórką z cytryny. Z białek ubić sztywną pianę, połączyć z masą. Nieperforowaną wkładkę wysmarować masłem i wysypać tartą bułką. Masę wyłożyć do wkładki, wstawić do szybkowaru. Zamknąć, ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD