
Pudding Trinité 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

Kuchnia z szybkowaru

2 paczki petiberów lub kilka kromek czerstwego ciasta drożdżowego bez skórki

3 szklanki mleka (może być w proszku)

3 łyżki cukru

4 jaja

kilka łyżek wiśni osączonych z konfitury

2 łyżki rumu

masło i tarta buła do formy

Zagotować mleko z cukrem, zanurzyć w nim petibery zmiksować, dodając jaja. Wymieszać z wiśniami i rumem. Wlać do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką formy budyniowej (lub innego zastępczego naczynia) przykryć listkiem białego papieru, a następnie pokrywką. Wstawić do szybkowaru do którego wlać 2 szklanki wody (forma budyniowa na podstawce). Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Z formy budyniowej wyjmować suflet po całkowitym ostygnięciu. Podawać mocno oziębiony, przybrany dowolnym dżemem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD