
Tutti-frutti 8 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1358 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg wszystkich sezonowych owoców (gruszki, jabłka, śliwki, morele, łądygi rabarbaru itp.)

2-3 łyżki miodu

konfitur lub dżemu

1 łyżka mąki

3 jaja

1 szklanka mleka

2 cukry waniliowe

1 łyżka masła

2 łyżki cukru pudru

kto lubi, może dodać 1 łyżeczkę rumu lub innego alkoholu

Oczyszczone owoce pokroić na małe kawałki, wymieszać z miodem (dżemem, konfiturą) i ewentualnie alkoholem. Masłem wysmarować formę lub wkładkę nieperforowaną, wysypać ją cukrem. Jaja ubić trzepaczką z resztą cukru, cukrem waniliowym i mąką. Wymieszać z owocami, wlać do formy, wstawić do szybkowaru, do którego wlać 2-3 szklanki wody (formę najlepiej umieścić na podstawce). Szybkowar zamknąć i ogrzewać 8 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać po schłodzeniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD