
Budyń makowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1693 razy.

14 dkg maku
12 dkg cukru
4 dkg skórki pomarańczowej
4 białka (piana)
skórka cytrynowa
1 łyżeczka tartej bułki
4 żółtka
1 dkg masła i mąka do formy

Mak zalać wrzącą wodą i odstawić . Gdy napęcznieje tak, że da się rozetrzeć w palcach, odcedzić przez gęste sito, osączyć , zemleć kilka razy przez gęste sito. (pasztetowe).

Skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kosteczkę. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać po trochu zmielony mak i utrzeć na pulchną masę, wymieszać ze skórką pomarańczową i cytrynową. Ubić sztywną pianę, wymieszać z mąką makową, wyłożyć do przygotowanej formy, zamknąć , włożyć do wrzącej wody i gotować na średnio nagrzanym płycie przez 45 min. Formę wyjąć , otworzyć , sprawdzić , czy ciasto jest ugotowane, pozostawić przez chwilę w otwartej formie do przestygnięcia. Okroić od ścian naczynia, wyłożyć na okrągły półmisek, pokroić na porcje. Budyń z maku może być podany na gorąco lub po przestygnięciu. Podawać z sosem z wina lub waniliowym.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD