Budyń orzechowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1812 razy.

12 dkg orzechów włoskich lub laskowych rumienionych
6 białek (piana)
6 żółtek
1 łyżeczka bułki tartej
10 dkg cukru
1 dkg masła i mąki do formy
skórka cytrynowa
4 dkg skórki pomarańczowej

Wyłuskać orzechy, zetrzeć . Skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kosteczkę. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać skórkę cytrynową i pomarańczową. Ubić pianę, wymieszać lekko z utartymi żółtkami, orzechami i bułką tartą. Masę wyłożyć do przygotowanej formy budyniowej, formę zamknąć , włożyć do wrzącej wody i gotować na średnio nagrzanej płycie przez 45-50 min. Formę wyjąć , sprawdzić , czy ciasto ugotowane, okroić dookoła ścian, wyłożyć na okrągły półmisek, pokroić na porcje i podać . Budyń orzechowy może być wydany na gorąco lub po oziębieniu. Podawać z sosem z wina lub sosem waniliowym.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD