
Budyń z sera

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1942 razy.

10 dkg ziemniaków ugotowanych
12 dkg cukru
10 dkg skórki pomarańczowej
1/4 laski wanilii
skórka cytrynowa
5 białek (piana)
35 dkg odcisniętego niekwaśnego sera
1 dkg cukru z wanilią do posypania
4 dkg masła
4 żółtka

Ser niekwaśny, pełny ziemię. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kosteczkę. Utrzeć żółtka z cukrem, rozetrzeć z serem i przetartymi ziemniakami na pulchną masę, wymieszać ze skórką cytrynową, pomarańczową i sproszkowaną wanilią. Ubić pianę, wymieszać lekko z masą serową, wyłożyć do przygotowanej formy, zamknąć, włożyć do wrzącej wody i gotować na średnio nagrzanym płycie przez 45 minut. Formę wyjąć, sprawdzić czy ciasto ugotowane, okroić od ścian naczynia, wyłożyć na okrągły półmisek, pokroić na porcje i zaraz podawać. Budyń z sera może być wydany na gorąco lub po ostygnięciu. Podawać posypany cukrem z wanilią lub z sosem waniliowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD