
Budyń ptysiowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1648 razy.

1/4 litra mleka
1/4 laski wanilii
7 dkg masła
6 białek (piana)
10 dkg mąki
1 dkg masła i mąka do formy
6 żółtek
12 dkg cukru

Przygotować formę i nastawić wodę do gotowania. Zagotować mleko z masłem, wsypać mąkę i silnie ucierać drewnianą łyżką; tak żeby utworzyło się jednolite ciasto. Ciasto przez cały ten czas podgrzewać miernie, aby równocześnie z roztarciem grud mąka uległa rozklejeniu przez wchłonięcie całej ilości mleka. Gdy ciasto jest już elastyczne, przepojone tłuszczem i odstaje od dna naczynia w czasie ucierania, należy je zdjąć, przełożyć do miski i ucierać, dodając po jednym żółtku i po trochu cukru. Na końcu dodać cukier waniliowy. Ubić pianę i wymieszać ją jak najdelikatniej z ciastem. Ciasto zaraz wyłożyć do formy, zamknąć ją, wstawić do garnka z wrzącą wodą, przykryć i gotować na małym ogniu 45 minut. Formę wyjąć i otworzyć, sprawdzić, czy ciasto ugotowane i czy patyczek wychodzi suchy, okroić dookoła ścian, budyń jak najszybciej wyłożyć na okrągły półmisek i pokroić na porcje. Podawać z sosem z wina, waniliowym, czekoladowym, sokiem owocowym lub sorbetem surówkowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD