
Budyń z bułki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1764 razy.

10 dkg otartych ze skórki, czerstwych kajzerek
skórka cytrynowa
1/4 litra mleka
(2 dkg migdałów)
4 dkg masła
4 białka (piana)
4 żółtka
1 dkg masła i bułka tarta do formy
12 dkg cukru
2 dkg rodzynek
5 dkg skórki pomarańczowej

Czerstwe, jednodniowe kajzerki namoczyć w mleku, odcisnąć, rozetrzeć (lub zemleć). Rodzynki (i migdały) opłukać, osuszyć, skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kosteczkę (migdały w paski). Utrzeć masło, gdy spieni się, dodawać po jednym żółtku, po trochu rozartej bułki i cukru. Na końcu wymieszać z bakaliami, skórką cytrynową i ubitą pianą. Masę wyłożyć do przygotowanej formy, formę zamknąć, włożyć do wrzącej wody i gotować na średnio nagrzanym płycie przez 45 minut. Formę wyjąć i otworzyć, sprawdzić, czy ciasto ugotowane, okroić od ścian naczynia, wyłożyć na okrągły półmisek, pokroić na porcje i zaraz podawać, jak najbardziej gorące. Podawać z sosem z wina, waniliowym, morelowym, sorbetem surówkowym lub smażonym syropem owocowym. Budyń dla chorych sporządzić bez bakalii, dodając dla zapachu wanilię.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD