
Pudding cytrynowy (bez gotowania)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1239 razy.

6 jajek
2 łyżki żelatyny
szklanka cukru
3 cytryny
pół butelki białego
półsłodkiego wina

Formę budyniową wysmarować olejem i położyć na talerzu dnem do góry, aby olej obciekł. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, wymieszać z utartą skórką cytrynową (z połowy umytej cytryny), sokiem cytrynowym i winem. Ogrzewać powoli w naczyniu nad parą lub w gorącej wodzie, aby masa zgęstniała. Wtedy dodać rozpuszczoną w gorącej wodzie (1/3 szklanki) żelatynę. Masę odstawić, aby się lekko ochłodziła, w tym czasie ubić sztywną pianę z białek i wymieszać z ochłodzoną masą. Gdy masa zacznie powtórnie gęstnieć, wlać ją do formy budyniowej i ostudzić. Przed podaniem wyjąć pudding z formy. Podawać z sokiem owocowym lub sosem waniliowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD