
Budyń bônnet

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1657 razy.

Kuchnia włoska

120 g gorzkich migdałów

180 g cukru

4 jajka

1/2 l mleka

2 łyżki rumu

1 łyżka słodzonego kakao w proszku

Mleko zagotować . Jajka ubijać z 80 g cukru tak długo, aż będą spienione i bardzo jasne, a następnie wymieszać je z kakao, rumem, rozkruszonymi migdałami i gorącym mlekiem. Do foremki wsypać 100 g cukru z 3 łyżkami wody i podgrzewać ją aż do momentu uzyskania karmelu. Karmel rozprowadzić równomiernie po dnie i ścianach foremki. Foremkę ostudzić , a następnie wlać do niej przygotowaną wcześniej jajeczną masę. Wypełnioną foremkę włożyć do naczynia z gorącą wodą (foremka ma być zanurzona w wodzie do połowy) i gotować przez 45 minut (do 1 godziny) w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170°C. Po ostudzeniu włożyć do lodówki. Po godzinie gotowy budyń wyjąć z foremki na duży płaski talerz i podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD