
Pudding jabłkowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1255 razy.

Kuchnia węgierska

100 g ryżu

50 g tartej bułki

100 g masła

4 jabłka

120 g cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

5 jaj

mleko

Ryż ugotować na mleku z dodatkiem cukru waniliowego, odstawić do wystygnięcia. Z żółtek, cukru i masła utrzeć puszystą masę i połączyć ją z ryżem. Jabłka pokroić w cienkie plasterki i wymieszać ze sztywno ubitą pianą z białek i tartą bułką. Powstałą masę nałożyć do formy wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką i dokładnie zamkniętą przez 1 godzinę gotować w kąpieli wodnej. Potem jeszcze przez 5 minut pozostawić w zamkniętej formie, następnie wyjąć i na gorąco podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD