
Pudding-wulkan

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1282 razy.

Kuchnia węgierska

6 jaj

rum

150 g cukru pudru

1/2 litra słodkiej śmietanki

80 g utartej czekolady

masło

150 g utartych migdałów

tarta bułka

4-5 kostek cukru

Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier puder. Następnie kolejno wmieszać do piany żółtko, czekoladę i migdały. W formie wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką gotować przez jedną godzinę w kąpielu wodnej. Wysunąć na półmisek, przybrać bitą śmietaną i na środku poukładać nasączone rumem kostki cukru, które należy zapalić podczas podawania potrawy na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD