
Pudding z Budy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1277 razy.

Kuchnia węgierska

6 żółtek

goź dzik

4 białka

otarta skórka z 1 /2 cytryny

100 g cukru

3 łyżki tartej bułki

100 g utartych migdałów

3 łyżki czerwonego wina

100 g utartej czekolady

masło

50 g rodzynek

mąka

szczypta cynamonu

Żółtka utrzeć z cukrem i migdałami na jednolitą masę, następnie dodać czekoladę, rodzynki, cynamon, utłuczony goź dzik, skórkę otartą z cytryny i tartą bułkę namoczoną w czerwonym winie. Następnie mieszając dodać ubite na pianę białka. Masę włożyć do formy wysmarowanej masłem, posypanej mąką i gotować na parze 45 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD