
Budyń z dyni 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1661 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag dyni bez skóry i pestek

0,5 szklanki mleka

4 jaja

4 łyżki tartej bułki

3-4 łyżki cukru

2 opakowania cukru waniliowego

margaryna i bułka tarta do formy

Pokrojoną dynię zalać mlekiem i rozgotować (można w szybkowarze, ogrzewając 7 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego), przetrzeć przez sito lub zmiksować. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z dynią i tartą bułką. Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodawać cukier i cukier waniliowy. Wymieszać masę z pianą, włożyć do wysmarowanej margaryną i wysypanej tartą bułką formy budyniowej lub do innego naczynia, szczelnie przykryć, wstawić do szybkowaru. Na dno szybkowaru wlać i szklankę wody, zamknąć i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać na gorąco.

Uwaga. Budyń gotowane na parze można polewać słodkimi sosami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD