
Budyń z gotowanego ryżu i homogenizowanego twarożku 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1581 razy.

Kuchnia z szybkowaru

3-4 szklanki ugotowanego do miękkości ryżu

najlepiej na mleku (1 szklanka ryżu, 3 szklanki mleka, 3 dag masła, szczypta soli, ogrzewać w szybkowarze 15 min)

1 opakowanie twarożku homogenizowanego

4 jaja

0,5 szklanki cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

starta skórka z 1 cytryny lub 1 łyżka posiekanej skórki pomarańczowej

sól do smaku

margaryna i tarta bułka do formy

sok lub syrop owocowy do polania

Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać cukier waniliowy, szczyptę soli, otartą skórkę z cytryny, wymieszać z twarożkiem, a następnie z ryżem. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać ostrożnie z resztą masy. Formę budyniową wysmarować margaryną, wysypać tartą bułką, napełnić masą, po czym wstawić do szybkowaru, do którego wlać 1-2 szklanki wody. Formę budyniową przykryć, szybkowar zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wyjąć formę budyniową, okroić nożem, masę wyłożyć na okrągły półmisek. Podawać polany syropem owocowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD