
Budyń z sera 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1555 razy.

Kuchnia z szybkaru

40 dag białego dobrego sera

3 łyżki kaszy manny

3 jaja,

0,5 szklanki cukru pudru

6 dag masła

zapach pomarańczowy lub rumowy

bułka tarta do formy

Ser przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez sito. Wysmarować masłem formę budyniową, wysypać ją tartą bułką. Pozostałe masło utrzeć z cukrem i żółtkiem, wymieszać z serem i kaszą manną (suchą). Dodać zapach i sztywno ubić z białek pianę, wymieszać dokładnie i ostrożnie. Wyłożyć masę do przygotowanej formy, szczelnie przykryć, wstawić do szybkaru, do którego wlać 1-2 szklanki wody. Szybkar zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD