
Budyń z twarogu 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1600 razy.

Kuchnia z szybkowaru

35 dag dobrego twarogu

10 dag gotowanych kartofli

6 dag masła

0.5 szklanki cukru

4 jaja

rodzynki i skórka pomarańczowa wg uznania

masło i bułka tarta do formy

cukier do posypania

Twaróg i kartofle zemleć w maszynce do mięsa lub zmiksować. Masło utrzeć z cukrem, dodając pod koniec ucierania po 1 żółtku. Masę twarogową dokładnie wymieszać z masą jajeczną oraz bakaliami. Wymieszać ostrożnie z ubitą na sztywno pianą z białek, wyłożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką formy budyniowej lub innego nadającego się naczynia, szczelnie przykryć. Wstawić do szybkowaru, do którego wlać 1-2 szklanki wody. Szybko-war zamknąć i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Budyń wyjąć z formy, podawać posypany cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD