
Deser á la szarlotka 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1615 razy.

Kuchnia z szybkowaru
25 dag czerstwej bułki
0,5 kostki masła
0,5 szklanki cukru pudru
0,5 szklanki wody
2 łyżki rumu
50 dag jabłek winnych

Bułkę pokroić na kromki, jabłka obrać, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w plasterki. Nieperforowaną wkładkę wysmarować masłem i ułożyć na jej dnie warstwę bułki, pokryć jabłkami, posypać cukrem, położyć kilka kawałków masła. Powtarzać tę kolejność aż do wyczerpania produktów. Dobrze ucisnąć, skropić wodą i rumem. Przykryć listkiem białego papieru, a potem pokrywką lub talerzykiem. Wstawić wkładkę do szybkowaru, umieścić ją na pewnej wysokości od dna, stosując np. podstawkę. Wlać na dno szybkowaru 2 szklanki wody, szybkowar zamknąć i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać zaraz, gdy stanie się letni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD