
Budyń z kaszy manny i twarogu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2592 razy.

25 dag kaszy manny,

1 białko,

1 i 1/2 szklanki mleka,

4 jaja,

15 dag odcisniętego twarogu,

3/4 szklanki cukru,

2 łyżki rodzynek

Manę odsiać na sicie, zatrzeć białkiem i wysuszyć w piekarniku. Mleko zagotować, wsypać do gotującego się mleka przesuszoną i ostudzoną kaszę, zagotować mieszając przykryć naczynie i wstawić do dużego naczynia z gorącą wodą. Jaja umyć, oddzielić żółtka od białek. Twaróg utrzeć na jednolitą masę z cukrem i żółtkami. Pod koniec ucierania dodać przestudzoną kaszę i sparzone rodzynek. Masę delikatnie wymieszać z ubitą na sztywno pianą z białek. Formę budyniową posmarować masłem, posypać tartą bułką, napęlnić masą, zamknąć i gotować na parze 50 min. Podawać na gorąco.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>