

---

# Budyń z ryżu i twarogu z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2356 razy.

15 dag ryżu,

1 szklanka mleka,

20 dag twarogu,

15 dag truskawek,

2 dag mąki ziemniaczanej,

4 dag tłuszczu,

4 jajka,

sól,

8 dag cukru,

cukier waniliowy,

tłuszcz do formy

Ryż opłukać , sparzyć wrzątkiem odcedzić , zalać mlekiem osolić i wstawić do gorącego piekarnika na 10-15 min. Wyjąć , ostudzić . Truskawki przebrać , umyć osączyć , usunąć szypułki i zmiksować lub przetrzeć przez gęste sito. Twaróg przepuścić przez maszynkę. Żółtka utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i tłuszczem na jednolitą masę. Połączyć z twarogiem. Dodać ucierając mąkę ziemniaczaną i przetarte truskawki. Pod koniec dokładnie wymieszać z ostudzonym ryżem. Dodać sztywną pianę uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Formę budyniową wysmarować tłuszczem, włożyć masę. Szczelnie zamknąć i gotować w parze ok. 45 min. Podawać budyń z sokiem owocowym.

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