
Legumina czeska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2306 razy.

4 jabłka,

5 bułek,

1 i 1/2 szklanki mleka,

2 jaja,

4 łyżki cukru,

1/2 łyżeczki cynamonu,

2 łyżki rodzyneków,

łyżka cukru pudru,

masło i tarta bułka do formy

Żółtka wymieszać z mlekiem, dodając 3 łyżki cukru oraz cynamon. Bułeczki pokroić w plastry i zalać mieszanką. Jabłka obrać, usunąć nasiona i drobno pokroić. Do jabłek dodać rodzynki i łyżkę cukru, mieszać. Ogniotrwałą miskę posmarować masłem, wysypać tartą bułką i układać warstwami: namoczone bułeczki, jabłka z rodzynekami, namoczone bułeczki - jabłka itd, aby na wierzchu była warstwa bułek. Całość wstawić na 15 min. do średnio nagrzanego piekarnika. W tym czasie ubić sztywną pianę z białek, dosypując cukier puder. Pianę umieścić na wierzchu leguminy i ponownie wstawić na 10-15 min. do piekarnika, aż piana zapiecze się na jasnożółty kolor. Zaraz podawać.

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