
Legumina wiśniowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2156 razy.

500 g wiśni bez pestek,

4 suche bułeczki,

3 jajka,

szklanka mleka,

3/4 szklanki cukru,

2 łyżki masła,

pół łyżki cynamonu

Otarłe ze skórki bułki namoczyć w mleku. W makużyce utrzeć masło z żółtkami, cukrem, skórką otartą z bułek i cynamonem. Dodać odcisnięte bułki i ucierać dalej, aż masa będzie jednolita. Ogniotrwałą formę posmarować masłem i posypać tartą bułką. Z białek ubić sztywną pianę, połączyć z masą i dodać wiśnie delikatnie mieszając. Ciasto wyłożyć do formy, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 45 min na złoty kolor.

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