
Wermiszel z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2065 razy.

25 dag makaronu nitki,

4 jajka,

3 łyżki cukru,

10 dag rodzynek,

10 dag łuskanych orzechów,

cukier waniliowy,

tłuszcz,

tarta bułka do formy

Ugotować makaron tak, aby nie był zupełnie miękki, odcedzić, ostudzić. W tym czasie oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do niej cukier i jeszcze chwilę ubijać. Następnie wlać żółtka i wymieszać z cukrem waniliowym. Do piany z żółtkami dodać makaron, opłukane i wysuszone rodzynki, posiekane orzechy. Całość lekko wymieszać, włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką, piec w nagrzanym piekarniku przez 20 min. Podawać z cukrem lub śmietaną.

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