
TORCIK SEROWO-BUDYNIOWY

Dodano: 2006-08-19 12:12:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1953 razy.

- serek homogenizowany, 75 dkg
- mleko, 2 szklanki
- jajka, 3 sztuki
- cukier, 1 szklanka
- rodzynki, 4 łyżki
- biszkopty, 1 opakowanie
- budyń o smaku waniliowym, 1 opakowanie
- galaretka o smaku cytrynowym owocowa (dowolny smak), 1 opakowanie
- żelatyna spożywcza, 5 łyżeczek.

Żelatynę rozpuścić według przepisu. Zagotować budyń z mlekiem i cukrem. Kiedy ostygnie, ubić dokładnie z serkiem, żółtkami i żelatyną, wymieszać z pianą z białek i rodzynekami. Tortownicę wyłożyć biszkoptami nasączonymi galaretką, zalać masą serowo-budyniową, posypać skórką pomarańczową i ochłodzić. Gdy stężeje, zalać go cienką warstwą galaretki i oziębic.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>