
Legumina z ryżu przekładana owocami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1323 razy.

20 deka ryżu ugotować lekko w mleku z niewielką ilością cukru i wystudzić . Oddzielnie na misce utrzeć doskonale łyżkę masła z 8 żółtkami, dodać cukru, wanilii, trochę soli i ów ryż wystudzony, który należy tak rozetrzeć , aby pozostał w całości, a większych grudek nie było. Półmisek przeznaczony do pieczenia legumin wysmarować suto masłem, rozpostrzeć na tym ryż przyprawiony, a na niego dać cienką warstwę jakiej marmolady lub też świeżych owoców np. wydrążonych wiśni, malin, lub jabłek. Uważać należy, aby owoce nie miały za wiele soku a świeże muszą być suto cukrem posypane. Na owoce te nałożyć pianę z 6 białek (można i więcej), posypać ją cukrem i wsunąć w piec, aby się piana dobrze przyrumieniła.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"