Budyń pończowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1725 razy.

20 deka cukru, z którego kawałek otrzeć o skórkę jednej cytryny, trzeć z 8 żółtkami przez dziesięć minut; 60 gr. migdałów słodkich i 4 gorzkie migdały obrać i usiekać z jedną cytryną, odrzucając pestki i skórkę; 10 deka bułki, okrojonej ze skórki, utrzeć na tarce i przesiać , skórkę zac zamoczyć w tyle araku, aby arak objął bułkę rozmoczoną i razem z tartą włożyć w jaja, białka zaś ubić na pianę i lekko wymieszać z masą. Formę wysmarować dobrze masłem, wysypać tłuczonym sucharkiem, włożyć masę i gotować godzinę lub pięć kwadransów na parze tak, aby cała forma była w rądlu zagłębiona, a na dwa palce tylko w dole wody. Wyrzucić na półmisek koniecznie rozgrzany, polać dobrze arakiem i zapalić go. Można zamiast araku polać szodonem.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"