Budyń z orzechów włoskich

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1870 razy.

Osiem żółtek uwiercić w donicy z 20 deka miałkiego cukru. 40 deka orzechów włoskich ważąc z łupinami, wybrać i najpierw zemleć na maszynce a potem utrzeć w donicy. Dobierać po trochu orzechy do żółtek i trzeć razem najmniej pół godziny. W ostatniej chwili, gdy już budyń ma się kłaść do formy, ubić pianę z tych ośmiu białek, dobierać po łyżce do masy, wymieszać dobrze, od spodu zajmując łyżką, w końcu wsypać kwaterkę bardzo miałkiej przesianej bułki, formę masłem wysmarować , włożyć masę i wstawić albo do niezbyt gorącego pieca na trzy kwadranse, albo co lepiej, gotować na parze w rondlu z wodą całą godzinę, dolewając ciągle wody w miarą wygotowania się. Do tego budyniu nie można dosypywać żadnych zapachów, bo orzechy dają z siebie już aromat. Podaje się do niego sos śmietankowy.

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