
Budyń z orzechów włoskich

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1598 razy.

Osiem żółtek uwiercić w donicy z 20 deka mialkiego 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 mialkiej przesianej bułki, formę masłem wysmarować, włożyć masę i wstawić albo do niezbyt gorącego pieca na trzy kwadransy, albo co lepiej, gotować na parze w rondlu z wodą całą godzinę, dolewając ciągle wody w miarę wygotowania się. Do tego budyniu nie można dosypywać żadnych zapachów, bo orzechy dają z siebie już aromat. Podaje się do niego sos śmietankowy.

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