Budyń kolorowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1727 razy.

Ugotować na gęsto w 1 litrze mleka 200 gr. kaszki z trochą soli, cynamonem i 200 gr. cukru; ostudzić , wyjąć cynamon i podzielić kaszę na 3 części. Pierwszą część zmieszać z 60 gr. masła 4 żółtkami a pozostanie żółtą. Drugą zmieszać z utartą czekoladą, 4 żółtkami i 60 gr. masła. Trzecią część na koniec z 60 gr. masła rakowego i 3 żółtkami. W miejsce masła rakowego można trochę zafarbować koszenilą. Ubić białka na pianę, podzielić na 3 części, zmieszać z każdą z owych trzech części. Wysmarować formę masłem, wykroić 3 okrągłe denka z opłatków w wielkości formy, napełnić formę warstwami w 3 kolorach, przekładając każdą opłatkowym denkiem, wstawić do rondla, nalanego warem na 2? palce i gotować przez półtorej godziny. Wyłożyć z formy i dać do niego sos cytrynowy lub śmietankowy. Nabierać łyżką i w kolorach różnych kłaść do formy obok siebie.

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