



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Budyń z sera

Dziwnie brzmi, pysznie smakuje

Składniki:

- ugotowane ziemniaki, 10 dag
- skórka pomarańczowa, 10 dag
- ser biały, 35 dag
- cukier, 12 dag
- masło, 4 dag
- żółtka, 4 dag
- wanilia w laskach, 0.24 szt.
- białka, 5 szt.
- cukier wanilinowy, 1 dag

Sposób przygotowania:

Ser niekwaśny, pełny ziemi. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kosteczkę. Utrzeć żółtka z cukrem, rozetrzeć z serem i przetartymi ziemniakami na pulchną masę, wymieszać ze skórką cytrynową, pomarańczową i sproszkowaną wanilią. Ubić pianę, wymieszać lekko z masą serową, wyłożyć do przygotowanej formy, zamknąć, włożyć do wrzącej wody i gotować na średnio nagrzanej płytce przez 45 minut. Formę wyjąć, sprawdzić czy ciasto ugotowane, okroić od ścian naczynia, wyłożyć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje i zaraz podawać. Budyń, z sera może być wydany na gorąco lub po ostygnięciu. Podawać posypany cukrem z wanilią lub z sosem waniliowym.

