



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

Budyń z bułki

Kajzerki powinny byc czerstwe, najlepiej jednodniowe

Składniki:

- bułka , 10 dag
- mleko, 0.25 l
- masło, 5 dag
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 12 dag
- rodzynki, 2 dag
- skórka pomarańczowa, 5 dag
- migdał, 2 dag
- białka, 4 szt.
- mąka , 1 dag
- bułka tarta , 1 dag

Sposób przygotowania:

Czerstwe, jednodniowe kajzerki namoczyć w mleku, odcisnąć, rozetrzeć(lub zemleć). Rodzynki i migdały opłukać, osuszyć, skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kosteczkę, migdały w paski. Utrzeć masło, gdy spieni się, dodawać po jednym żółtku, po trochu roztartej bułki i cukru. Na końcu wymieszać z bakaliami, skórką cytrynową i ubitą pianą. Masę wyłożyć do przygotowanej formy, formę zamknąć, włożyć do wrzącej wody i gotować na średnio nagrzanej płytce przez 45 minut. Formę wyjąć i otworzyć, sprawdzić, czy ciasto ugotowane, okroić od ścian naczynia, wyłożyć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje i zaraz Wydawać, jak najbardziej gorące. Podawać z sosem z wina, waniliowym, morelowym, sorbetem surówkowym lub smażonym syropem owocowym.

