



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Lagumina z kaszy mannej

Deser z kaszy podawać na gorąco lub na zimno, polany słodkim sosem (waniliowym, owocowym) albo z bitą śmietaną.

Składniki:

- kasza manna , 15 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- cukier, 10 dag
- jajka, 2 szt.
- masło, 2 dag
- cynamon, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- skórka pomarańczowa, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować z cukrem, kaszę rozmieszać z małą ilością wo wlać mieszając do gotującego się mleka, dodać masło, lekko solić, ugotować. Do przestudzonej kaszy dodać żółtka, sproszkowany cynamon, skórkę otartą z cytryny, albo smażoną skórkę pomarańczową, ubijać trzepaczką, aż masa stanie się puszysta. Białka ubić na pianę, wymieszać lekko z kaszą, masę przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką, wstawić do niezbyt gorącego piekarnika na 30 min.

