



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Budyń z serem

Budyń posypać cukrem pudrem lub polać owocowym sosem.

Składniki:

- cukier wanilinowy, 1 łyżecz.
- margaryna, 2 dag
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- bułka tarta , 2 dag
- cukier puder, 12 dag
- jajka, 4 szt.
- masło, 5 dag
- ser biały, 40 dag

Sposób przygotowania:

Formę budyniową lub rondlek z dopasowaną pokrywką wysmarować margaryną i wysypać tartą bułką. Nastawić wodę w rondlu z dopasowaną pokrywą. Ser przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę. Masło utrzeć w misce, dodając stopniowo ser, a następnie żółtka utarte z cukrem, skórkę otartą z cytryny, tartą bułkę, pianę z białek. Wszystkie składniki lekko wymieszać. Masę budyniową włożyć do przygotowanej formy, przykryć, wstawić do naczynia z wrzącą wodą i gotować 45 min. Ugotowany budyń lekko przestudzić, okroić nożem brzegi i wyłożyć na podłożony pod formę okrągły, ogrzany półmisek.

