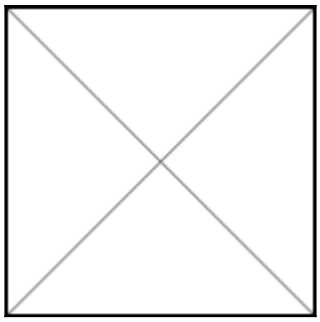

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Budyń orzechowy

Polecam równiez z orzechami laskowymi

Składniki:

- orzechy włoskie, 12 dag
- białka, 6 szt.
- żółtka, 6 szt.
- bułka tarta , 1 łyżecz.
- cukier, 10 dag
- skórka cytrynowa, 4 dag
- masło, 1 dag

Sposób przygotowania:

Wyłuskać orzechy, zetrzeć. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobną kosteczkę. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać skórkę cytrynową i pomarańczową. Ubić pianę, wymieszać lekko z utartymi żółtkami, orzechami i bułką tartą. Masę wyłożyć do przygotowanej formy budyniowej, formę zamknąć, włożyć do wrzącej wody i gotować na średnio nagrzanej płycie przez 45—50 min. Formę wyjąć, sprawdzić, czy ciasto ugotowane, okroić dookoła ścian, wyłożyć na okrągły półmisek, ponadkrawać porcje i wydać. Budyń orzechowy może być wydany na gorąco lub po oziębieniu. Podawać z sosem z wina lub sosem waniliowym.