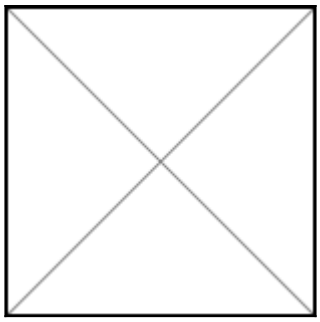

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Budyń ptysiowy

Podawać z sosem z wina, waniliowym, czekoladowym, sokiem owocowym lub sorbetem surówkowym.

Składniki:

- mleko, 0.25 l
- masło, 1 dag
- mąka , 1 dag
- żółtka, 6 szt.
- cukier, 12 dag
- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- białka, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Przygotować formę i nastawić wodę do gotowania. Zagotować mleko z masłem, wsypać mąkę i silnie ucierać drewnianą łyżką, tak żeby utworzyło się jednolite ciasto. Ciasto przez cały ten czas podgrzewać miernie, aby równocześnie z roztarciem gigiid mąka uległa rozklejeniu przez wchłonięcie całej ilości mleka. Gdy ciasto jest już elastyczne, przepojone tłuszczem i odstaje od dna naczynia w czasie ucierania, należy je zdjąć, przełożyć do miski i ucierać, dodając po jednym żółtku i po trochu cukru. Na końcu dodać cukier waniliowy. Ubić pianą i wymieszać ją jak najdelikatniej z ciastem. Ciasto zaraz wyłożyć do formy, zamknąć ją, wstawić do garnka z wrzącą wodą, przykryć i gotować na miernym ogniu 45 minut. Formę wyjąć i otworzyć, sprawdzić, czy ciasto ugotowane i czy patyczek wychodzi suchy, okroić dookoła ścian, budyń jak najszybciej wyłożyć na okrągły półmisek i ponadkrawać porcje. Podawać z sosem z wina, waniliowym, czekoladowym, sokiem owocowym lub sorbetem surówkowym.