

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/3897>

Babka budyniowa

ID przepisu: 3897 / 113

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/3897>

Kraj pochodzenia: Pozostałe kuchnie

Przygotowanie: 20 min.

Pieczenie: 50 min

Trudność: łatwizna

Składniki

1 Budyń śmietankowy bez cukru, 5 jajek, 1/2 szklanki cukru, 1 szklanka mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1/2 kostki stopionego masła, cukier waniliowy, wymoczone w koniaku: rodzynki lub żurawina suszona.

Etapy przygotowania

1. Oddzielamy białka od żółtek i ubijamy je "na sztywno". Aby ułatwić ubijanie dodajemy szczyptę soli lub sody.
2. Do ubitych białek dodajemy cukier z cukrem waniliowym, jeszcze chwilę je ubijamy po czym mieszamy z rozkluconymi żółtkami.
3. Mąkę z budyniem przesiewamy i delikatnie łączymy z masą jajeczną. Na końcu dodajemy wystudzone masło i po zmieszaniu z ciastem odsączone rodzynki lub żurawinę.
- Formę "z kominem" smarujemy tłuszczem i obsypujemy bułką tartą. Przekładamy do niej ciasto i pieczemy w 170°C około 50 min.
4. UWAGI: rodzynki lub żurawinę możemy wymoczyć w herbacie zamiast koniaku.

Przepisy dla lubiących ciekawą, niebanalną ale także tradycyjną kuchnię. Nie tylko polską.

Aktywacja: 23/05/11 21:36, edycja: 23/05/11 21:36, odsłony: 2626