

Budyń z białego sera

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Budyń z białego sera

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag białego sera, 2 jajka, 3 płaskie łyżki cukru, 1/5 laski wanilii. -

Etapy przyrządzenia:

1. Białe ser rozetrzeć na gładką masę z łyżką cukru i z żółtkami. Dodać drobno pokrajaną wanilię. Ubić sztywną pianę z białek, dodając pod koniec ubijania stopniowo resztę cukru.

Masę serową wymieszać delikatnie z pianą, wyłożyć do formy budyniowej wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką, (zamiast formy budyniowej może być garnek z dobrze dopasowaną przykrywką).

Zamknąć formę i wstawić do garnka z wrzącą wodą. Gotować na małym, ogniu 45 min. Po ugotowaniu budyń wyłożyć z formy na talerz. Podawać na gorąco.

