

Pudding serowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny serowy deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg białego sera -
- 3 jajka -
- 10 dag cukru -
- skórka otarta z 1 cytryny i 1 pomarańczy -
- szczypta soli -
- 5 łyżek śmietany -
- 4 dag mąki ziemniaczanej -
- 10 dag rodzynek -
- 5 dag mielonych migdałów -
- masło i tarta bułka do formy -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Natłuszczam formę i obsypuję ją tartą bułką. Ser przecieram przez sito. Żółtka ubijam z cukrem, skórką cytrynową i pomarańczową oraz solą. Śmietanę mieszam z mąką ziemniaczaną i bakaliami, i potem z serem. Z białek ubijam pianę. Mieszam delikatnie z masą serową. Napełniam formę do 3/4 wysokości. Zanurzam w kąpieli wodnej do połowy i gotuję ok. 1 godziny.

