

budyń waniliowy z wiśniami

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

budyń waniliowy	1 sztuka
żółtka	3 sztuki
mleko	3 szklanki
cukier	4 łyżeczki
wiśnie	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z przeznaczonego na budyń mleka odlać $\frac{3}{4}$ szklanki, rozprowadzić nim proszek. Ubić żółtka z cukrem i oczyścić i wydrylować wiśnie. Mleko zagotować, wlać mleko z budyniem i mieszając zagotować raz jeszcze. Dodać żółtka ciągle mieszając trzymać na ogniu. Lecz nie dopuścić do wrzenia. Zdjąć z ognia lekko przestudzić, dodać owoce. Część owoców nałożyć do miseczek zalać budyniem, pozostałymi owocami przybrać budyń i pozostawić do przestygnięcia.