

Budinca cu brinza de vaci si gris

Budinca cu brinza de vaci si gris

Ingrediente :

600 g brinza de vaci, 250 g gris, 600 ml lapte, 3 oua, 200 g zahar, 60 g amidon, 1 pachet zahar vanilat (sau jumătate baton vanilie), 250 ml sirop de fructe acrisor (visine)

Preparare :

Se dizolva amidonul in 100 ml lapte rece. 500 ml lapte se fierb la foc mic impreuna cu 100 g zahar si cu amidonu dizolvat in prealabil in 100 ml lapte rece. Se amesteca continuu 10 minute. Se adauga zaharul vanilat (sau miezul de baton de vanilie si o lingurita de zahar pudra). Se lasa sa se raceasca. Se fierbe grisul separat in apa. Se amesteca laptele cu brinza de vaci (bine stoarsa de zeama) si grisul fiert. Se separa ouale si se bat spuma tare albusurile. Se adauga galbenusurile la budinca si se incorporeaza cu grija albusurile. Se pune budinca intr-o forma termnerezistentă unsa cu unt si tapetata cu zahar. Se coace la foc moderat 30 de minute. Se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca. Se serveste cu sirop de fructe.