

# KASZKA KRAKOWSKA z RODZYNKAMI “Krolewska”

(Przepis Kuchni Staropolskiej)

## Ingredients

¼ litra krakowskiej kaszki  
½ litra wrzacego mleka  
6 dkg masła  
½ laski wanilii  
5 jajek  
15 dkg cukru  
10-15 dkg rodzynek  
tarta skorka z 1 cytryny

1. Kaszke krakowska zacieramy jajkiem i dobrze wysuszamy.  
Zalewamy ½ litrem wrzacego mleka z dodatkiem 6 dkg masła, wrzucamy ½ laski rozcietej wzdłuż wanilii i przez chwile gotujemy na małym ogniu nie mieszając.
  2. Gdy zacznie gęstnieć garnek należy wstawić do piekarnika i pod przykryciem wypiekać przez 45 minut w średnio gorącym piekarniku (350F), kaszka nie powinna się przyrumienić!
  3. W tym czasie należy utrzeć 4 surowe żółtka i 15 dkg cukru na jednolitą “puszystą” masę dodając w czasie ucierania startą skórkę cytrynową. Utarte żółtka dokładnie połączyć z ochłodzoną kaszką dodając 10-15 dkg rodzynek a następnie z bardzo sztywno ubitą pianą z 4 białek.
  4. Tak przygotowana kaszka należy przełożyć do suto wysmarowanego masłem rondla/tortownicy i piec w średnio gorącym piekarniku (350F) przez około 40 minut.
- Wypieczona kaszka podajemy na polmisku, oprószone cukrem pudrem i ozdobiona konfiturą z wiśni.
- Podana na gorąco i na zimno smakuje doskonale.

