**Składniki:**

* 80 dag kalafiora
* 4 dag masła
* 3 jajka
* 4 dag kaszy manny
* 200 ml śmietany
* [1 pęczek świeżego kopru](https://www.kuchniaplus.pl/przepisy/skladnik%3Akoper)
* sól
* pieprz
* [gałka muszkatołowa](https://www.kuchniaplus.pl/przepisy/skladnik%3Aga%C5%82ka%20muszkato%C5%82owa)

**Przygotowanie:**

Żółtka utrzeć z masłem, solą i kaszą manną. Do powstałej masy dodać część kalafiora, wszystkie składniki dokładnie utrzeć. Do utartej już masy dodać pozostałe różyczki z kalafiora. Ubić pianę z białek i delikatnie całość wymieszać. Przelać do formy budyniowej. Jeśli takiej nie mamy – tortownicę szczelnie owinąć folią aluminiową. Przelać masę budyniową i przykryć tortownicę folią aluminiową. Na kuchenkę wstawić naczynie żaroodporne, do niego tortownicę z budyniem. Wlać wodę do 2/3 wysokości tortownicy. Budyń gotować w kąpieli wodnej przez 40 minut. Na patelnię wylać śmietanę, dodać drobno posiekany koper i delikatnie posolić. Sosu nie wolno gotować, należy go podgrzewać aż do momentu gdy będzie gęsty.