

---

# BEZY ZE ŚMIETANĄ

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1636 razy.

10 szt. małych bezy cukierniczych

2 dag mączki cukrowej

1/4 litra śmietanki kremowej

1/4 laski wanilii

konfitura z wiśni

Śmietanę postawić w misce na lodzie, gdy silnie oziębnie, ubić trzepaczką. Ubitą śmietankę wymieszać z wanilią, przed wyłożeniem lekko posłodzić (gdyż pod wpływem cukru rzednie). Krem wyłożyć na szklany półmisek, przybrać bezami, połączyć surówkowym sorbetem lub konfiturą.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD