
Krem kawowy I

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1323 razy.

3 dkg kawy ziarnistej
2 białka (piana)
1 szklanka wody
10 dkg śmietanki kremowej
1/2 dkg żelatyny
4 żółtka
3 łyżki gorącej wody
12 dkg cukru
1 szklanka mleka

Żelatynę opłukać , namoczyć w zimnej wodzie. Zaparzyć miążko zmieloną kawę, przykryć ją szczelnie. Utrzeć żółtka z cukrem. Ubić pianę i śmietankę. Żelatynę rozpuścić , wstawić do ciepłej wody. Do żółtek wlać napar z kawy przecedzonej przez gęste sitko, dodać mleko i ucierając wlać żelatynę; powoli dalej mieszać . Gdy masa żółtkowa zgęstnieje do gęstości śmietany - szybko wymieszać ją z pianą i śmietanką, wyłożyć do kompotiery, do ostudzenia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD