
DESER KAWOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1636 razy.

1 szklanka mleka

2 białka

2 łyżeczki kawy instant (prawdziwa lub zbożowa typu Inka)

2 łyżeczki żelatyny

Żelatynę wymieszać z 3-4 łyżkami zimnej wody, pozostawić na 10-15 min, a następnie podgrzać do wrzenia i ostudzić. Mleko przegotować, wymieszać z kawą, ostudzić. Wymieszać z żelatyną, przykryć, wstawić do lodówki. Z białek ubić sztywną pianę. Gdy mleko zacznie się zestalać, wyjąć z lodówki i szybko wymieszać z pianą. Ponownie wstawić do lodówki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD