
KREM KAWOWY II

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1363 razy.

4 jaja
15 dag cukru
3 listki żelatyny
łyżka kawy
1/3 szklanki bitej śmietany

Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Żelatynę namoczyć w wodzie, a następnie rozpuścić. Zmieloną kawę zaparzyć w 1/3 szklanki wody. Gdy przestygnie, odcedzić, wlać do żółtek, dodając pół łyżeczki kawy mielonej dla utrzymania aromatu. Ubić sztywną pianę z białek i dalej postępować jak w przepisie na krem cytrynowy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD