
KREM MALINOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1418 razy.

20 dag malin
15 dag cukru
białko
szklanka bitej śmietany
3 listki żelatyny

Maliny przetrzeć przez sito, oziębic , dodać cukier oraz białko i ubijać , aż masa zbieleje. Do ubitej śmietany wlać masę z malin, ostrożnie wymieszać , dodać rozpuszczoną żelatynę. Następnie przełożyć krem do naczynia opłukanego zimną wodą i posypać cukrem pudrem; wstawić do lodówki. Podawać z biszkoptami. Taki krem można sporządzić z wszystkich jagód, a także z innych owoców.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD