
GRUSZKI LUB JABŁKA W SOSIE WANILIOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1365 razy.

Kompot:

40 dag soczystych, dojrzałych gruszek

6 dag cukru

1 szklanka wody

2 łyżeczki miazgi surówkowej

Sos:

1 żółtko

1 jajo

1 dag mąki ziemniaczanej

4 dag cukru

1/2 szklanki wrzącego mleka

1/4 laski sproszkowanej wanilii

Gruszki obrać , przepołować , wydrążyć łuskwinę. Zagotować syrop z cukru i wody i partiami ugotować gruszki do miękkości, przełożyć je do szklanej kompotierki, syrop wygotować . Zagotować mleko. Utrzeć jaja, cukier i mąkę, dodać wanilię. Do utartych jaj wlewać ostrożnie wrzące mleko, następnie wrzący syrop i ucierać na parze do gęstości śmietany. Sos mieszając ostudzić i zimnym sosem zalać gruszki, przybierać konfiturami z truskawek lub poziomek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD