
Deser z sera ricotta

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1878 razy.

Kuchnia włoska

500 g piemonckiego sera ricotta

250 g świeżej śmietany

100 g cukru pudru

3 żółtka

1 łyżka wina marsala

Ser dobrze wymieszać z cukrem, żółtkami, rumem i winem. Połączyć ser z ubitą śmietaną i delikatnie wymieszać . Grubo tkane płótno namoczyć w zimnej wodzie i dobrze wykręcić . Przyrządzoną masę położyć na płótnie i zawinąć , nadając jej prostokątny kształt. Wstawić na 3 godziny do lodówki. Schłodzoną masę wyłożyć na półmisek i podawać na stół.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD