
Krem karmelowy w kieliszku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1331 razy.

Kuchnia węgierska

1 filiżanka mleka

1 opakowanie cukru waniliowego

3 łyżki cukru

1 jajo

słodka śmietanka

3 łyżki mąki

Mleko zagotować z cukrem waniliowym. Na patelni przyrumienić cukier na karmel. Żółtko wymieszać z cukrem. Dodać mąkę, zalać mlekiem i stale mieszając gotować aż do zgęstnienia masy. Krem przełożyć do kieliszków od wina, a gdy wystygnie, udekorować go bitą śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD