
Ptasie mleczko#174;* 8

Dodano: 2012-02-07 22:50:43

Zmodyfikowano: 2012-02-07 22:52:17

Język: Polski

Odwiedzono: 3173 razy.

1 litr mleka
1 laska wanilii
3 jaja
1/2 łyżeczki mąki
150 g cukru

Białka z 3 łyżkami cukru ubić na sztywną pianę. W dużym garnku trzymać na ogniu równomiernie gotującą się wodę i łyżką maczaną w wodzie nabierać po troszku piany i wkładać do wrzątku. Uważać, aby nie było za dużo klusek w garnku, ponieważ mają tendencję do sklejania się. Gdy kluski wypłyną na wierzch, odwrócić je i gotować z drugiej strony. Kluski pojedynczo wyjmować z wody i odcedzić na sicie. Sos waniliowy przyrządza się w sposób następujący: mleko gotować razem z cukrem i laską wanilii, dodać do niego, mieszając, mąkę rozproszoną z wodą, wszystko wlać do żółtek, ponownie postawić na ogniu i stale mieszać, aż masa zgęstnieje. Nie wolno jej jednak gotować, ponieważ żółtka mogą się ścinać. Gdy sos jest gotowy, wyjąć laskę wanilii. Kluski włożyć do szklanej salaterki i oblać ciepłym sosem waniliowym. Potem wstawić do lodówki i podawać dobrze schłodzone.

* znaczenie słowne PTASIE MLECZKO#174; stanowi zarejestrowany znak towarowy chroniony na rzecz Lotte Wedel sp. z o.o.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD