
Krem ananasowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1263 razy.

Kuchnia węgierska
1 puszka ananasów (ok. 500 g)
30 g białej żelatyny
100 g cukru
1/2 litra słodkiej śmietanki

Ananasy drobno pokroić . Syrop z ananasów zagotować razem z cukrem i żelatyną, lekko ciepłym poleć ananasy. Jeszcze zanim krem się zsiądzie, położyć na nim śmietankę ubitą na sztywno. Przed podaniem wstawić krem na kilka godzin do lodówki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD