
Krem owocowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1298 razy.

Kuchnia węgierska

2 jaja

1 filiżanka słodkiej śmietanki

2 łyżki cukru

1 filiżanka zmiksowanych owoców (maliny, morele, porzeczki itp.)

2 łyżki mąki

Żółtka, cukier, mąkę i zmiksowane owoce utrzeć na jednolitą masę, dodać śmietankę i stale mieszając, gotować, aż zgęstnieją. Rozłożyć krem do kieliszków od wina i wstawić do lodówki. Przybrać pianą z białek, a na środku ułożyć po 1 malinie, kawałku moreli i 1 porzeczce. Krem podać bardzo zimny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD