
Krem z białek z morelami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1350 razy.

Kuchnia węgierska
1 kg moreli (lub brzoskwiń)
150 g cukru
sok z 1 /2 cytryny
5 białek

Wypestkowane morele (brzoskwinie) zmiksować na surowo, razem z cukrem, sokiem z cytryny i białkami, ubijać tak długo, aż powstanie gęsta piana. Rozłożyć do kieliszków i wstawić na kilka godzin do lodówki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD