
Krem agrestowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1351 razy.

Kuchnia węgierska

500 g agrestu

3 jaja

150 g cukru

20 g mąki

Agrest oczyścić , umyć , ugotować w szklance wody z dodatkiem 50 g cukru, wymieszać z mąką i ugotowanym agrestem i stale mieszając, gotować aż zgęstnieje. Odstawić z ognia i natychmiast zaciągnąć białkami, które z pozostałą ilością cukru zostały ubite na sztywną pianę. Krem dobrze schłodzony podać w szklanej salaterce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD