
Krem herbaciany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1249 razy.

Kuchnia węgierska

1/2 litra bardzo mocnej herbaty

4 kieliszki rumu

5 płatków żelatyny

1 opakowanie cukru waniliowego

150 g cukru

1/4 litra słodkiej śmietanki

sok z 1 cytryny

Mocną herbatę przecedzić przez sitko. Żelatynę rozpuścić, zagotować w herbacie razem z cukrem, sokiem z cytryny i rumem. Gdy ostygnie, ale jeszcze się nie zsiadła, dodać śmietankę ubitą z cukrem waniliowym. Krem nałożyć do salaterki i bardzo schłodzony podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD