
Krem kasztanowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1298 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg kasztanów jadalnych (maronów)

1 laska wanilii

200 g cukru

słodka śmietanka

Kasztany ugotować , obrać i zemleć w maszynce do mięsa. Z cukru, niewielkiej ilości wody i laski wanilii ugotować zawiesisty syrop, wyjąć wanilię. Do syropu dodać mieszając kasztany i przez prasę do ziemniaków wycisnąć krem do szklanej miski. Przybrać bitą śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD