
Niebo w gębie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2954 razy.

PRODUKTY:

- * 1 litr mleka
- * 1/2 śmietany 18 lub 30 (kwaśnej)
- * 6-8 całych jaj
- * 2 opakowania cukru waniliowego
- * czubata szklanka cukru
- * 1 masło
- * rodzynki i migdały

- * Zagotować mleko.
- * Ubić śmietanę z jajkami i cukrem waniliowym.
- * Wlać do podgrzanego mleka i przemiksować .
- * Podgrzewać i nadal miksować .
- * Delikatnie wybrać powstałą masę na sitko. Zostawić na 2 godziny.
- * Masło i cukier utrzeć dodając stopniowo powstały twarożek.
- * Dodać bakalie.
- * Masą zawinąć w folię i wstawić na 3 godziny do zamrażalnika.

P.S.