Masa kaimakowo-waniliowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2990 razy.

1 szklanka mleka lub słodkiej śmietanki;

20 dag (10 łyżek) cukru,

6 dag masła lub margaryny,

cukier waniliowy lub esencja waniliowa

Mleko lub śmietankę gotować z cukrem w dużym, płaskim garnku na silnym ogniu, stale mieszając. Gdy masa zgęstnieje, a spuszczona z łyżki kropla szybko zastyga garnek odstawić z ognia. Do przestudzonej masy dodać rozpuszczony tłuszcz i chwilę ucierać drewnianą pałką. Gotową masą szybko przekładać mazurki, torty i ciasta. Jeżeli masa zbyt szybko zastygnie podgrzać ją, wstawiając naczynie do garnka z gorącą wodą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>