
Zupa mleczna "nic"

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1564 razy.

6 jaj,
20 dag cukru,
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej,
paczka cukru waniliowego lub laska wanilii,
2,5 l mleka,
2 łyżki cukru pudru

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać cukier waniliowy i mąkę ziemniaczaną (w przypadku użycia wanilii naturalnej należy zagotować ją w mleku). Mleko zagotować, wlać kilka łyżek do utartych żółtek, rozmieszać. Wrzącym mlekiem zaparzyć żółtka, aż zupa zgęstnieje; nie gotować. Z białek ubić pianę, dodając cukier puder i kłaść łyżką na gotującą się wodę. Zagotować pod przykryciem, wyjąć pianki i połączyć je z przygotowaną zupą; ostudzić. Można podawać z groszkiem ptysiowym, biszkoptami lub ugotowanym na sypko ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD