
Truskawki w kremie twarogowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2276 razy.

50 dag truskawek,

20 dag tłustego twarożku,

10 dag cukru,

2 jajka,

7 dag śmietany kremówki,

1 dag żelatyny,

cukier waniliowy

Truskawki przygotować . Odłożyć 30 dag w całości, resztę zmiksować lub przetrzeć przez gęste sito. Twarożek przepuścić 3 razy przez maszynkę, dodać śmietanę i cukier waniliowy. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej, przegotowanej wody; a gdy napęcznieje, podgrzać , aż się rozpuści. Wymieszać masę serową, żółtka, przecier owocowy i rozpuszczoną żelatynę. Połączyć ostrożnie ze sztywną pianą uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Wyłożyć krem do kompotierek, dodać truskawki w całości, lekko wbijając je w masę, i zamrozić .

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