
Galaretka waniliowa z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2368 razy.

2 jaja,
2 szklanki mleka,
3 łyżki cukru,
zapach waniliowy,
2 łyżeczki żelatyny,
15 dag truskawek,
1/2 butelki śmietany,
1 łyżeczka cukru pudru

Jaja wymyć , oddzielić żółtka, utrzeć z cukrem. Wlewać gorące mleko do utartych jajek, mieszając i zaparzyć masę jajeczną. Gdy zgęstnieje, zdjąć z ognia i dodać zapach waniliowy. Żelatynę rozpuścić w małej ilości zimnej wody i wymieszać z masą jajeczną. Przełożyć do kompotierki i odstawić do ostudzenia. Truskawki wymyć , osączyć , usunąć szypułki, ułożyć na zastygniętej galarecie. Śmietanę ubić , dodając pod koniec cukru pudru i rozłożyć na truskawkach.

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