
Gruszki w sosie mleczno-kakaowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2270 razy.

1/2 kg gruszek,

6-8 dag cukru,

1 i 1/2 szklanki mleka,

2 dag mąki ziemniaczanej,

1-2 dag kakao,

2 żółtka

Umyte, obrane gruszki przekroić na pół, usunąć nasiona. Zagotować 3/4 szklanki wody z połową cukru, do syropu włożyć owoce, ugotować na półmiękko, ostudzić. Ostudzone półówki gruszek ułożyć w salaterce. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z małą ilością przegotowanego, zimnego mleka, resztę mleka zagotować, dodać zawiesinę z mąki ziemniaczanej, mieszając zagotować. Żółtka utrzeć do białości z pozostałym cukrem, wlać do nich ubijając mleko z mąką i syrop z gruszek, dodać kakao, ubijać masę do zgęstnienia. Ciepłym sosem zalać gruszki, ostudzić.

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