
Krem angielski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2374 razy.

4 żółtka,

1/2 szklanki cukru,

1 łyżeczka mąki,

1 i 1/2 szklanki mleka,

cukier waniliowy,

skórka cytrynowa lub pomarańczowa

Żółtka utrzeć z cukrem i mąką. Mleko z cukrem waniliowym zagotować i wlewać cienkim strumieniem, ciągle mieszając, do masy jajecznej. Postawić naczynie z wrzącą wodą na małym ogniu tak, aby dno nie dotykało wody i mieszając zaparzyć do zgęstnienia i rozklejenia mąki. Dodać startą skórkę cytrynową. Oziębic mieszając aby nie powstał kożuch. Przed podaniem dekorować bakaliami lub cząstkami pomarańczy.

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