
Krem orzechowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2580 razy.

2 i 1/2 szklanki mleka,

2 łyżki cukru,

cukier waniliowy,

2 łyżeczki mąki,

2 jaja,

10 dag łuskanych orzechów włoskich,

bakalie do dekoracji (np. rodzyнки)

Zagotować mleko z cukrem i cukrem waniliowym. Rozmieszać mąkę z 2-3 łyżkami zimnej wody i wlać mieszając do wrzącego mleka, zagotować. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z gorącą masą, odstawić do ostudzenia. Orzechy drobno posiekać lub zemełć, wymieszać z żółtkami i cukrem do smaku. Nakładać do szklanek, dopełnić oziębionym kremem. Wstawić do lodówki na 1 godz. w celu oziębienia. Przed podaniem udekorować połówkami orzechów i bakaliami.

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