
Krem truskawkowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2239 razy.

10 dag dojrzałych truskawek,

2 jajka

15 dag cukru

2 dag żelatyny,

1/8 szklanki wody.

Truskawki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki. Odłożyć kilka ładnych, dorodnych, równych owoców do dekoracji. Pozostałe zmiksować lub przetrzeć przez gęste sito. Żelatynę namoczyć w przegotowanej, zimnej wodzie, a gdy napęcznieje, podgrzać do rozpuszczenia. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę, połączyć z przetartymi truskawkami i przestudzą rozpuszczoną żelatyną. Wymieszać . Połączyć ostrożnie ze sztywną pianą uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Wyłożyć do małych kompotierek, a po stężeniu przed podaniem udekorować całymi truskawkami.

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