
Krem z sera twarogowego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2178 razy.

400 ml mleka,

6 dag cukru pudru do żółtek,

3 dag cukru pudru do budyniu,

2 dag czekolady w proszku,

20 dag sera twarogowego,

paczka budyniu waniliowego,

5 dag masła,

3 jaja

Ugotować budyń na mleku według przepisu na opakowaniu. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, wlewać powoli budyń ciągle mieszając, wymieszać z czekoladą i zmielonym twarogiem oraz ubita na sztywno piana z białek. Kompotierki opłukać zimną wodą, wlać krem i pozostawić do zastygnięcia.

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