
Krem z wina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2086 razy.

1 szklanka białego wytrawnego wina,

10 dag cukru pudru do żółtek,

3 dag cukru pudru do śmietanki,

80 ml śmietanki kremowej,

5 żółtek

Wino podgrzać do temperatury 80 C. Żółtka utrzeć z cukrem wlewać powoli gorące wino mieszając trzepaczką. Naczynie z żółtkami wstawić do większego naczynia z gorącą wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Krem rozlać do pucharków i udekorować ubitą śmietanką z cukrem.

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