
Legumina z białego sera i konfitur poziomkowych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2025 razy.

30 dag twarogu,

15 dag cukru pudru,

2 jajka

1 szklanka śmietanki kremówki,

10 dag konfitur poziomkowych,

cukier waniliowy.

Twaróg przepuścić przez maszynkę 3 razy. Dodać śmietankę i wymieszać. Żółtka utrzeć z częścią cukru na białą, pulchną masę. W kamiennej misce utrzeć twaróg ze śmietaną oraz żółtka z cukrem, dodając stopniowo, stale ucierając, konfitury i resztę cukru. Połączyć delikatnie ze sztywną pianą uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Podawać bezpośrednio po przyrządzeniu.

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