
Lody mleczno-poziomkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2071 razy.

2 szklanki mleka,

1 jajko,

3 żółtka,

20 dag cukru,

25 dag poziomek

Poziomki przygotować i przetrzeć . Mleko zagotować i ostudzić . Jajka z cukrem ubijać trzepaczką na parze, dodając stopniowo mleko. Ubijać aż masa zgęstnieje. Wówczas wstawić naczynie do drugiego garnka z zimną wodą i ubijać do momentu, aż masa oziębi się zupełnie. Dodać przetarte poziomki, wymieszać . Masę przelać do maszynki do lodów i zamrozić .

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