
Mleczko karmelowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2169 razy.

1/2 szklanki cukru,

1/2 szklanki wody,

4 jaja,

1 i 3/4 szklanki mleka,

3/4 szklanki śmietany,

zapach waniliowy

Z 3 łyżek cukru przyrządzić karmel, rozrzedzić go z wodą i oblać nim obficie brytfannę. Jaja utrzeć z cukrem, zaparzyć gorącym mlekiem, wymieszać ze śmietaną, dodać zapach waniliowy. Masę przelać do przygotowanej brytfanny przykryć folia aluminiowa. Następnie włożyć do naczynia z wodą i gotować przez 45 min. w piekarniku o temp. 160 st. C, a potem zmniejszyć gaz do 140 st. C i gotować przez następne 45 min. Zestalone ostudzone mleczko wyłożyć na talerzyki. Można podawać polaną sokiem owocowym.

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