
Mleczko truskawkowo-poziomkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1927 razy.

2 szklanki mleka,

1/2 szklanki śmietanki kremowej,

10 dag truskawek,

10 dag poziomek,

4 jajka,

6 dag cukru,

cukier waniliowy,

4 dag masła do formy

Mleko zagotować , osłodzić , ostudzić . Owoce przebrać , umyć osączyć , usunąć szypułki i przetrzeć przez gęste sito. Do ostudzonego mleka dodać śmietankę, cukier waniliowy i przetarte owoce. Ubijać trzepaczką, dodając kolejno jajka. Ogniotrwałe naczynie porcjowe (filiżanki) wysmarować masłem, napełnić mleczkiem do 3/4 wysokości i wstawić do kąpielii wodnej, np. do brytfanny, wypełnionej wodą do połowy wysokości filiżanek. Przykryć pergaminem, i gotować ok. 40 min. Gdy mleczko się zetnie, wyjąć z kąpielii wodnej i ostudzić pod przykryciem. Wyjąć z filiżanek na rozgrzany półmisek i polać sokiem owocowym.

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