
Niemiecki krem twarogowy z dżemem truskawkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2064 razy.

35 dag twarogu,

6 dag cukru

8 dag dżemu truskawkowego,

1 dag kakao,

2 jajka,

sok z cytryny,

likier cytrynowy,

cukier waniliowy, truskawki z kompotu lub konfitur do udekorowania

Twaróg przepuścić 3 razy przez maszynkę. Dodać żółtka utarte z cukrem i cukrem waniliowym na białą masę. Ubić białka na sztywną pianą, i ostrożnie wymieszać z masą twarogową. Kakao rozetrzeć dokładnie z dżemem truskawko i dodać do połowy masy twarogowej. Do drugiej połowy dodać sok z cytryny oraz likier cytrynowy i wymieszać. Przygotowane masy włożyć do szklane o naczynia, przekładając warstwami i lekko oziębic. Przybrać owocami z kompotu lub konfiturą.

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

BArdzo ten przepis jest apetyczny chyba jurto zrobie.
Nadesłał(a):Wera <wercia252@onet.eu> 2006-08-12 21:08:26