
Flip jajeczno-kawowy na mleku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2194 razy.

4 szklanki mleka,

1/2 szklanki cukru pudru,

4 jaja,

kawa rozpuszczalna lub mocny napar z kawy

Jaja starannie wymyć , wybić , dodać cukier i zmiksować na puszysta masę. Mleko zagotować . Częścią wrzącego mleka zaparzyć kawę rozpuszczalną. Masę jajeczna ustawić na naczyniu z gorącą wodą i mieszając dolewać ciekim strumieniem pozostałą ilość gotującego się mleka. Utrzymywać na parze mieszając do czasu gdy jaja strąca zapach surowizny. Następnie masę odstawić i mieszać do ostudzenia, aby nie powstał kożuch. Dodać napar z kawy, ubić w mikserze. Podawać gorący.

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