
Zupa truskawkowo-poziomkowo-malinowa mrożona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2378 razy.

25 dag truskawek

15 dag poziomek,

10 dag malin,

10 dag cukru,

3 żółtka,

1 szklanka śmietany,

2 szklanki białego wina,

skórka cytrynowa,

cukier waniliowy

Owoce przebrać , umyć i usunąć szypułki. Zagotować 1l wody z cukrem oraz cukrem waniliowym i zalać nią owoce. Gotować ok. 5 min., odstawić z ognia, przetrzeć przez sito lub zmiksować . Dodać otartą skórkę z cytryny lub zapach cytrynowy. Rozmącić trzepaczką żółtka ze śmietaną i połączyć z przecierem, ale już nie gotować . Dodać białe wino i zamrozić . Podawać zupę z kruchymi paluszkami lub ciastem biszkoptowym.

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