
Fromage romanesque

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2269 razy.

2 opakowania serka homogenizowanego,

4 łyżki śmietany,

3 łyżeczki miodu,

sól,

3 jaja,

masło do naczynia

Ubić ser ze śmietaną, miodem, solą i żółtkami. Masę ostrożnie wymieszać z białkami ubitymi na sztywną pianę. Wlać do małej tortownicy posmarowanej masłem, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (180 C), piec 1/2 godz. Podawać kremik z sosem beszamel lub kalafiorem.

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