
Tutti-frutti

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2548 razy.

2 jabłka,

2 gruszki,

szklanka agrestu,

szklanka wiśni,

szklanka cukru,

1/2 l mleka,

cukier waniliowy,

4 jaja,

2 łyżki mąki ziemniaczanej,

łyżeczka masła,

kawałek cynamonu,

2-3 goź dziki

Z cukru (3/4 szklanki), wody (szklanka), cynamonu i goź dzików zagotować syrop. Owoce opłukać . Agrest oczyścić z szypulek, wiśnie wydrylować , jabłka i gruszki obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne, pokroić na ć wiartki i wrzucić do gotującego się syropu. Gotować kilka minut, wyjąć cynamon i goź dziki. Owoce odsączyć na sicie, ułożyć na przemian w salaterce. Mąkę ziemniaczana rozprowadzić mlekiem (3 łyżki). Pozostałe mleko zagotować z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym, wlać mąkę z mlekiem, zagotować . Z białek ubić sztywną pianę i stopniowo dodawać ją do gorącej masy, ubijając cały czas, aż całość ostygnie. Wtedy dodać żółtka, wymieszać i zalać tym kremem owoce w salaterce. Podawać po ochłodzeniu.

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