
Twarożek świąteczny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2058 razy.

40 dag twarogu,

1/2 szklanki słodkiego wina,

cynamon,

1 łyżka cukru,

1 butelka śmietany,

50 dag wiśni,

wafle

Twaróg połączyć z winem, cynamonem i cukrem, zmiksować. Śmietanę ubić na sztywną pianę i wymieszać z masą serową. Wiśnie wymyć, osączyć, usunąć ogonki, wypestkować i nakładać w szklane pucharki warstwami na przemian: masa serowa i wiśnie. Udekorować wiśniami i wafkami.

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