
Krem z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2842 razy.

80 dag truskawek,

1/2 l mleka,

17,5 dag cukru,

7,5 dag mąki kukurydzianej,

2 łyżki masła,

1 jajko,

pół cytryny.

Owoce myjemy, obieramy z szypułek, osączamy na sicie.

Zagotowujemy mleko, dodając 10 dag cukru i skórkę z połowy cytryny. Rozprowadzamy mąkę kukurydzianą zimną wodą, wlewamy do wrzącego mleka, mieszamy aż sos zgęstnieje, zdejmujemy z ognia.

Następnie ucieramy masło z jajkiem, dodajemy do kremu, ostrożnie mieszamy i wrzucamy połowę truskawek.

Przekładamy krem do formy w kształcie wieńca, wstawiamy do lodówki przynajmniej na 3 godziny.

Wyjmujemy z formy krem na okrągły półmisek, do pustego środka wkładamy część truskawek, Resztę miksujemy z pozostałym cukrem, podajemy w osobnym naczyniu do polewania deseru.

"Pani"