

---

# Krem z suszonych moreli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2509 razy.

## SKŁADNIKI

\* 6 dkg cukru pudru

\* 4 żółtka

\* 25 dkg suszonych moreli

\* pół paczki cukru waniliowego

\* 2 szklanki mleka

\* 5 dkg cukru

\* Wymyte morele namoczyć na noc w gorącej wodzie.

\* Następnie dodać cukier i ugotować w tej samej wodzie.

\* Morele przetrzeć przez sito.

\* Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i waniliowym - stale mieszając.

\* Postawić miskę z masą na naczyniu z gotującą się wodą i ubijać na parze do zgęstnienia.

\* Zdjąć miskę z naczynia. Ostudzić mieszając, aby nie zrobił się na powierzchni kremu kożuch.

\* Połączyć krem z utartymi morelami.

\* Włożyć do salatek i oziębic w lodówce.