
Krem z suszonych moreli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2461 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.