

---

# Arkas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3185 razy.

4 szklanki śmietanki 36-procentowej,

1 laska wanilii,

3 jajka,

6 żółtek,

10 dag cukru,

3 łyżeczki cukru pudru;

do przybrania:

konfitury /lub owoce; mogą być kandyzowane albo świeże/,

10 dag rodzynek,

2-3 łyżki pokrojonych w paseczki migdałów,

2 łyżeczki startej czekolady,

16-20 okrągłych biszkoptów,

ewentualnie kiść winogron.

Laskę wanilii drobno pokroić . Śmietankę zagotować z wanilią i ostudzić . Jajka umyć gorącą wodą. Całe jajka i żółtka ubić z cukrem na gorącą masę. Porcjami dodawać do masy /stałe mieszając/ schłodzoną śmietankę. Filiżanki opłukać zimną wodą, posypać cukrem pudrem i napełnić masą. Do brytfanny wstawić filiżanki i wlać gorącą wodę, która powinna sięgać do 1/3 wysokości filiżanek. Nakryć naczynie folią i wstawić na 30 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 170 st. C. Masa podczas zapiekania powinna zgęstnieć . Deser ostudzić , wyłożyć z filiżanek na okrągły półmisek, przybrać konfiturami, czekoladą i migdałami. Między porcjami rozsypać rodzyнки. Półmisek obłożyć wkoło biszkoptami, ewentualnie przybrać go również winogronami. Jeśli deseru nie daje się łatwo wyjąć z filiżanki, trzeba ją owinąć na kilka minut ścierką zanurzoną w gorącej wodzie.