
Advocat

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5386 razy.

6 zoltek

szklanka cukru

cukier waniliowy

puszka mleka skondensowanego

1/2 litra spirytusu

Zoltka utrzec z cukrem i cukrem waniliowym na pianie, dodac mleko i caly czas mieszajac dolewac powoli spirytus. Wszystko zlac do butelek i oczekac jakis czas (np. 2 tygodnie), od czasu do czasu wstrzasajac butelka. Ale wygodniej jest kupic gotowy - przepis pochodzi z czasow, kiedy brakowalo wielu rzeczy w sklepach.

Zamiast spirytusu można użyć wódki, ale wyjdzie dużo mniej procentowe - wtedy może dać pół puszki mleka ?

From: joannaz@kki.net.pl (Joanna)

Pare przepisow juz kolezenstwo podalo - to ja moze takie pomijane szczegoly... Jak robisz z rektyfikatu czy czysciochy to nalezy dodac troche koniaku lub rumu - na samym rektyfikacie bedzie ciut puste w smaku. Znakomicie tez wychodzi na krzakowie. Alkohol nalezy dodawac bardzo powoli zeby sie nie zwazyly jajka. Jesli dodawac mleko (zdecydowanie stabilizuje emulsje) to lepiej skondensowane.

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)

czy mleko skondensowane ma byc slodzone czy nieslodzone? prosze o odpowiedz na e-mail.z gory dziekuje ;)

Nadeslat(a):Mati77 <matiyo77@wp.pl> 2009-02-08 11:02:20