
Potrawa gwelfów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2347 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

Budyn waniliowy:

35 g maki ziemniaczanej,

1/2 l mleka,

laska wanilii,

40 g cukru,

3 bialka.

Mus z wina:

3 zolotka,

100 g cukru,

1 lyzeczka maki ziemniaczanej,

1/4 l bialego wina,

sok z 1/2 cytryny.

1. Ugotowac budyn na bazie mleka z wanilia, wymieszac z ubita na sztywno piana

z bialek. Napelnic nim do polowy wysokosci szklanki lub kieliszki. Odstawic

do lodowki.

2. Skladniki musu wlozyc do garnka i ubic trzepaczka na piane. Nastepnie ogrzewac, stale mieszajac, do momentu zgestnienia musu. Goracy mus wylac na

wierzch budyniu, schlodzic.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)