
Krem jajeczno-czekoladowy

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5798 razy.

5 żółtek i całe jajko utrzeć z 15 dag cukru; naczynie, w którym ucieramy masę, powinno stać na garnku z wrzącą wodą.

Do zbiałej masy wlewać wolno jedną szklanę gorącego mleka z rozpuszczoną czekoladą (należy wziąć pół tabliczki "twardej").

Ciągle ucierać, aż masa zacznie gęstnieć.

Do zagęszczonej masy wlewać kropelkami 0,25 l winiaku, ciągle mieszając.

Likier podaje się na gorąco.

From: slavek_s@usa.net (Slav)