
Looody Nektarynkowe

Dodano: 2004-12-26 16:18:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1961 razy.

4 nektarynki (bez pestek),
2 łyżki soku z cytryny,
750 ml śmietany,
17 płaskich łyżek cukru pudru,
6 żółtek.

Nektarynki i sok cytrynowy umieścić w mikserze (blenderze) i zmiksować na jednolitą masę. Przetrzeć ją przez sitko (powinna wyjść 1 szklanka przecieru). Śmietanę, żółtka i cukier wlać do rondla i podgrzewać przez 10 minut do momentu, kiedy cała masa zgęstnieje. Wystudzić .

Połączyć przecier z masą śmietanową, wlać do metalowego naczynia i mrozić przez 1 godz.

Po wyjęciu z zamrażalnika ponownie ubić .

Mrozić .

Najlepiej przygotować wieczorem i wstawić na noc do zamrażalnika. Gotowe są już na śniadanie.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>