

---

# Toffi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9616 razy.

Nie ma nic prostszego niż ugotowanie wielkiej michy toffi, czyli mowiac językiem naszych babek i prababek - kaimaku. Kupujesz w sklepie puszkę mleka skondensowanego SŁODZONEGO, obierasz ją z papierka i wstawiasz do garnka z wodą (nie otwierasz), potem stawiasz na gazie i gotujesz dwie godziny. (To nie wybucha!!!). po dwóch godzinach otwierasz ostrożnie, bo toffi gotowało się pod ciśnieniem i może się zdarzyć, że "siknie". Nawet po otwarciu możesz go długo przechowywać w szafce, ale tylko świeże jest płynne... Przepis ten pochodzi z pisma dla dzieci "Okienko", które kiedyś, kiedy byłam mała, ogłosiło drukiem piec pierwszych numerów, a potem zbankrutowało. ALE PRZEPIS ZOSTAŁ I JEST U NAS BEZ PRZERWY EKSPLOATOWANY! A nasze babki, gdy nie miały mleka w puszcze, gotowały 0,5 l mleka z 2 szkl cukru - dwie godziny, ciągle mieszając, a na koniec dodawały łyżkę masła. I też miały kaimak - zresztą zobacz sobie w "Kuchni Polskiej"... A tu podpowiem Ci jeszcze mały przepis na deser z toffi: BANOFFI (= banan & toffi): na kruchy spód z pokruszonych herbatników wylewasz toffi z puszki, na to układasz warstwę plasterków banana a na to bita śmietana (tylko prawie nie słodka, bo będzie ulepek), na wierzchu, żeby było ładniej, gorzkim kakao. Ten pomysł został podpatrzony przez nas w jednej z londyńskich restauracji. Angole za tym przepadają!

From: "Leszek Imielski" LI@mercury.ci.uw.edu.pl

---

na 100 % nie wybucha ?? puszka ma wystawac z wody ?? szczegóły :D

Nadesłał(a):... 2009-04-16 20:04:44

Uwierz, że wybucha.... kiedyś całą kuchnię miałem w toffi bo zapomniałem podłączyć wodę jak się skończyła w garnku..... tragicznie wybuchło, gotowały się 3 puszki, naszczęście wybuchła tylko jedna, oblepiając wszystko- sufit, ściany podłogę w toffi:)

Nadesłał(a):WybuchowyToffik <xxx@xx.pl> 2009-11-29 22:11:14

super przepis mmmmmmmmm pycha

Nadesłał(a): 2010-05-13 13:05:27

super, dzięki ;)

nie wiedziałam nawet o takich cudach ;p

Nadesłał(a:;) 2010-12-16 14:12:19