
Poncz bity na leguminę w szklaneczkach

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1331 razy.

Pięć żółtek ubić do białości w kamiennym garnku z 10 deka miłkiego cukru; gdy ubite wcisnąć jedną cytrynę, wlać mały kieliszek araku i postawić z garnkiem na gorącej blasze; bezustannie mieszając, dobrze zagrzać, trzeba jednak uważać, aby się nie zagotowało, boby się zwarzyło. Wtedy mieć już ubitą pianę z owych pięciu białek, wlać gorące żółtka w pianę, ciągle mieszając, a gdy dobrze wymieszane, ponalewać w małe szklaneczki i wynieść do zimnej piwnicy do zastudzenia. Z tej proporcji będzie pięć szklanek.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"