
Suflet zimny z cytryny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1181 razy.

Wziąć 3 żółtka i ubić z kubkiem cukru do białości, wcisnąć 1 cytrynę i ogrzewać na ogniu, ciągle mieszając, do zgęstnienia; następnie ubić białka na pianę, wymieszać z gorącymi żółtkami i ponalewać w filiżanki. Na wierzch każdej filiżanki włożyć łyżkę galarety czerwonej z porzeczek lub jabłek i wynieść do piwnicy. Po wystudzeniu podać z biszkopcikami.

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