
Krem zwyczajny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1239 razy.

Pół kwarty słodkiej śmietanki, pół kwarty świeżej kwaśnej śmietany ubić mocno, w głębokim naczyniu, sypiąc po trochu 20 deka utłuczonego, przesianego cukru z kawałkiem tłuczonej wanilii. 14 listków żelatyny nalać szklanką wody, rozpuścić na ogniu, wlać w duże naczynie i gdy trochę przestygnie, lać po parę łyżek ubitej śmietany, bijąc ciągle miotełką. Gdy zastygnie, wyłożyć na półmisek, wymieszawszy wpierw z osączonymi dobrze z syropu konfiturami wiśniowymi, malinowymi lub innymi, które na dzień przedtem trzeba wyjąć z syropu, żeby dobrze przeszły, gdyż wtedy tylko nie zafarbiją całego kremu.

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