
Krem z słodkiej śmietanki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1281 razy.

Wziąć 1 litr gęstej śmietanki, wlać w rondel, wstawić w zimną wodę i bić miotełką, póki się nie zrobi gęsta piana. Rozgotować 10 listków żelatyny w pół filiżance wody, przestudziwszy trochę, zmieszać z paru łyżkami bitej śmietany, wsypać 15 deka cukru mialkiego, za prawionego wanilią, zmieszać z poprzednio ubitą śmietaną, wlać do formy, wstawić na lód lub w zimną wodę i wynieść do spiżarni. Wydając na stół położyć na formę serwetę w gorącej wodzie maczaną, wyłożyć na półmisek, ubrać biszkopcikami i posypać kolorowym makiem.

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