
Krem śmietankowy z cytryną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1336 razy.

Pół litra słodkiej śmietanki zagotować z kawałkiem wanilii, w to wlać 5 żółtek dobrze ubitych z cukrem i sokiem z jednej cytryny i pozostawić chwilę na ogniu, żeby zgęstniało, bijąc ciągle łopatką. Następnie zestawić z ognia, domieszać żelatyny z 7 listków rozgotowanej i znów dobrze ubijać, aby się z masą połączyła, po czym wyjąć do formy i wynieść do spiżarni.

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