Krem śmietankowy z migdałami palonymi

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1718 razy.

20 deka migdałów sparzyć , obrać i pokrajać . Pokrajane włożyć do szerokiego rondelka z 10 deka pudru, mieszać na ogniu, aż się cukier zrumieni i nabierze koloru jasno-brunatnego, wtenczas wylać na talerz, który oliwą wysmarować , aby masa nie przywarła, a gdy zupełnie stwardnieje, włożyć do moź dzierza i potłuc. Mieć ubity krem z 1/2 kwarty śmietanki z 10 deka cukru, krem ten, wymieszany z 6 listkami żelatyny rozpuszczonej, wymieszać lekko z migdałami potłuczonymi i włożyć następnie w formę, którą zwilżyć i obsypać cukrem. Kto nie lubi migdałów, może krem ten jeszcze inaczej przyrządzić na smaku migdałowym: kiedy migdały z cukrem już upalone, wlać w tenże rondelek pół kwaterki wody i żelatynę rozpuszczoną, wymieszać kilka razy na ogniu aż się żelatyna zupełnie rozpuści, wtenczas przecedzić i wlać żelatynę z tym smakiem migdałowym w ubitą śmietankę. Tym sposobem krem nabierze smaku migdałów palonych, a migdały można zużytkować na inny cel.

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