
Krem śmietankowy z migdałami palonymi

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1453 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 moździerza 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 rondelk 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.

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