
Krem czekoladowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1371 razy.

Utrzeć 20 deka czekolady i rozpuścić na ogniu w pół litrze śmietanki lub mleka, 6 żółtek ubić z 10 deka cukru, zagotować żelatyny 10 listków w małej filiżance wody, wystudzić i zmieszać z pół litrem gęstej słodkiej śmietany jako też z poprzednio rozpuszczoną czekoladą. Białka ubite na pianę lekko domieszać. Formę wylać zimną wodą, masę wlać i wynieść do spiżarni do zastudzenia. Podając na stół obłożyć makaronikami lub biszkopcikami.

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