
Krem kawowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1252 razy.

Ugotować bardzo mocnej kawy bez cykorji, wziąć z niej szklankę, zmieszać z 3 szklankami śmietanki słodkiej i zagotować razem. Sześć żółtek ubić do białości z 20 deka cukru, zmieszać z przestudzoną kawą, postawić na ogniu i mieszać, uważając, aby się nie zagotowała. Gdy zacznie gęstnieć, odstawić, ostudzić, ciągle mieszając, wlać po łyżce, biorąc sztam z 2 łyżek żelatyny, wymieszać dobrze, wlać w formę i wynieść do piwnicy. Tak samo można robić krem czekoladowy, biorąc zamiast kawy 10 deka czekolady, rozrobionej kwaterką wody.

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