
Krem z jabłek i bitej śmietany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1294 razy.

2 duże szklanki marmolady przetrzeć przez sito, wsypać szklanę mialkiego cukru i dodać jedno białko. Ubijać wszystko aż zbieleje. Osobno ubić pół litra śmietany kwaśnej i pomieszać z poprzednią masą. Dodać do wszystkiego osiem listków żelatyny i wanilii, gdy zacznie tęgnieć podczas bicia wlać w formę.

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