
Krem cytrynowy (śnieżny)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1345 razy.

1/2 litra wody przegotować z 40 deka cukru, w kwaterce wody rozpuścić 14 listków żelatyny. Wodę z cukrem zupełnie ostudzić, dodać rozpuszczoną żelatynę, a gdy wszystko zimne dodać sok z 5 cytryn i pół kwaterki dobrego araku. Ubijać trzepaczką od białek aż się zrobi masa śnieżnobiała. Poczem wylać do formy poprzednio wypłukanej i lekko wysypanej cukrem.

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