
Krem poziomkowy lub malinowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1360 razy.

Przetrzeć przez cienkie sito malin lub poziomek tyle, aby było ich 2 szklanki, zmieszać z 3 ubitymi białkami, 20 deka miążkiego cukru. Osobno ubić pół litra gęstej słodkiej śmietanki, zmieszać z poziomkową lub malinową masą i 7 listkami żelatyny, włożyć do formy i postawić na lód lub w zimną wodę.

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