
Krem pomarańczowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 785 razy.

Proporcja na 6 osób. Sok z jednej cytryny i 20 deka cukru trzecz w donicy do białości, dodając po jednemu 8 żółtek. Następnie dodać sok z 2 pomarańczy, żelatyny 7 listków, pianę ubitą z pozostałych 8 białek, wymieszać wszystko doskonale i wlać w formę do zastudzenia. Wydając, oblać krem bitą śmietaną i ubrać konfiturami.

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