
Krem pończowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 825 razy.

20 deka cukru otrzeć o skórkę z 2 cytryn i zagotować z półkwatkiem wody. Jak przestygnie zmieszać ze szklanką araku, sokiem z 2 cytryn, 14 listkami żelatyny i bić do zgęstnienia. Osobno ubić pół kwarty śmietany, domieszać do poprzedniej masy, wlać w formę i wynieść do piwnicy do zastudzenia. Na półmisku ubiera się galaretą.

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