
Szarlotka kremowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1239 razy.

Wziąć gładką okrągłą formę, wyłożyć ją całą papierem, potem boki i spód biszkopczkami, kładąc je skośno i tak żeby gładka strona do środka przyszła, potem wypełnić formę następującym kremem: kawałek wanilii wygotować w kieliszku wody, do niej dodać 30 deka cukru, sok z 12 cytryn, 8 żółtek, 1/4 flaszki madery i bić całą masę miotełką na ogniu do zgęstnienia. Następnie zdjąć z ognia, domieszać pół litra bitej śmietany, formę masą napełnić i postawić w piwnicy na lód lub wodę. Wydając na stół przewrócić formę papier odjąć, a na środku zrobić kopułkę z biszkopczków.

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