
Blanc-manger czekoladowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1718 razy.

Utrzeć na tarce 10 deka czekolady, wsypać do rondelka i mieszać łyżką na ogniu tak długo, aż sczernieją; 1 litr mleka zagotować z 10 deka tartych słodkich i kilku gorzkimi migdałami, mleko zmieszać z czekoladą, przecedzić przez sito, wsypać 10 deka cukru, wlać 12 listków żelatyny, rozgotowanej w 1/4 litrze wody, wymieszać dobrze, wlać w formę i wynieść do piwnicy do zastudzenia. Wydając na stół, ubrać biskopcikami. Można też w paski blanc-manger ułożyć w formie; zawsze po zastudzeniu warstwy czekoladowej włożyć warstwę białego blanc-manger, po zastudzeniu znów czekoladową i tak do końca formy postępować .

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