
Lody czekoladowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1214 razy.

Utrzeć na tarce 30 deka dobrej waniliowej czekolady, wlać 2 litry gotującej śmietanki i mieszać aż się roztopi. Rozbić 9 żółtek z 40 deka mialkiego cukru, postawić na ogień i mieszać ciągle, dopóki nie zgęstnieje. Potem precedzić , ostudzić i postąpić dalej jak wyżej opisano.

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