
Krem waniliowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1393 razy.

3 żółtka utrzeć doskonale z trzema łyżkami pełnymi cukru dodać 2 łyżki mąki kartoflanej i wmieszać ją doskonale w ubite żółtka dodając nieco cukru waniliowego. Osobno zagotować pół litra słodkiego mleka dodać łyżkę masła, całą masę mlekiem rozprowadzić, wlać do rondla i trochę pogotować na wolnym ogniu mieszając ciągle.

Po czym wystudzić i masę tę przekładać, torcik, który powinien być dosyć obficie skropiony arakiem (nieco większy kieliszek araku wystarczy), O ile krem ma być miękki dodaje się do mleka 1/2 filiżanki mocnej kawy lecz bierze się mleka pół filiżanki mniej: do kremu mokka nie kropi się tortu arakiem lecz kawą (kieliszek wystarczy).

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