
Chłodnik na białym winie z brzoskwiniami lub malin

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Zmodyfikowano: 2001-02-13 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2711 razy.

1/2 butelki białego wytrawnego wina

1/2 kg brzoskwiń albo 1/2 kg malin, albo po 1/4 kg obu szklanka soku pomarańczowego

2 żółtka

10 dag cukru

Brzoskwinie pokroić , usunąć pestki, wrzucić do pół szklanki wrzącej wody, gotować pod przykrywką 8-10 min, pod koniec gotowania dodać cukier, przetrzeć przez sitko. Można też po prostu zmiksować surowe brzoskwinie. Maliny miksujemy.

W wazie rozbić trzepaczką przecier owocowy, cukier i żółtka, dodać szklankę wody, sok i wino, zamieszać . Można dla ozdoby wkroić jedną surową brzoskwinie, obraną i pokrojoną w cienkie kawałki, a w wariacie malinowym - kilka całych malin. Podawać zmrożony, z biszkoptami, babką, keksem...

Najsmaczniejsze jest połączenie obu rodzajów owoców.

Wszystkie należy przygotować kilka godzin przed podaniem, żeby miały czas się "przegryźć "

Przepisy na cztery osoby