
Chłodnik porzeczkowo-wiśniowy na czerwonym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2853 razy.

1/2 butelki wytrawnego czerwonego wina

10 dag cukru

2 żółtka

6-8 goź dzików

1 płaska łyżeczka cynamonu

1 szklanka soku z czarnych porzeczek (lub aronii)

starta skórka z 1/2 pomarańczy

30 dag wiśni

Wiśnie wydrylować i zmiksować. W wazie rozbić trzepaczką żółtka, masę wiśniową i cukier, potem dolać wino, sok i przyprawy, zmieszać. Podawać schłodzony, z biszkoptami, babką, keksem...

Przed podaniem wyjąć goź dziki.

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

Przepisy na cztery osoby