

jagodowy chłodnik luksusowy

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|----------|
| mleko | 1 litr |
| cukier | 15 dag |
| mąka | 1 łyżka |
| sól szczypta | |
| cukier waniliowy | |
| jajko | 4 sztuki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z zimnego mleka odlać 3 łyżki i rozprowadzić nimi mąkę. Resztę mleka zagotować. Ubić sztywną pianę z białek, dodając pod koniec ubijania po trochę cukru(połowę). Na wrzące mleko kłaść łyżkę pianki, gotować po trzy minuty, po czym wyjmować na półmisek. Po ugotowaniu wszystkich pianek do mleka dodać rozmieszaną mąkę i zagotować mieszając. Ubić żółtka z pozostałą ilością cukru, wlać do nich trochę zagotowanego mleka z mąką, wymieszać, wlać do reszty mleka i mieszając utrzymywać chwilę na słabym ogniu, nie dopuszczając do wrzenia. Zestawić z ognia -wystudzić. Owoce wyplukać i oczyścić, niewielką ilość pozostawić w całości, resztę przetrzeć przez rzadkie sito, dokładnie wymieszać z mlekiem dodając cukier waniliowy. Podając do każdej porcji włożyć po kilka owoców w całości oraz ugotowane pianki.