

Waniliowo- poziomkowy deser



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
żółtka jaj	6 sztuk
wanilia	1 łyżeczka
cukier	1 łyżka
mąka	1 łyżka
bita śmietana	1,5 szklanki
poziomki	2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka jaj utrzeć z cukrem na puszystą masę(można dodać więcej cukru), następnie dodać do nich mąkę, wymieszać i wlać bardzo ciepłe mleko ugotowane wcześniej z wanilią. Wystudzić, wymieszać z bitą śmietaną i rozpuszczoną żelatyną. Poziomki ułożyć w pucharkach i połączyć sosem.