

kulki śnieżne



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kuleczki:

białko	1
cukru pudru	1 łyżka
masła	1 łyżka

Krem:

mleko	0,5 l
jajko	4
cukru	150 g
mąki	45 g

starta skórka z cytryny

laska wanilii

masło

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać jajka z cukrem, mąką i częścią zimnego mleka. Resztę mleka zagotować z skórką z cytryny i wanilią. Zagotowane mleko wylać na "masę", ciągle mieszając by nie powstały gródki...posmarować masłem po wierzchu by nie zrobił się korzuch.

Ubić białko na sztywną pianę i dodać cukier puder. Posmarować blaszkę masłem, i kłaść łyżeczką białka. gotować al bano maria (na misce z wodą) aż stwardnieją. Do małych miseczek nalać krem i udekorować kuleczkami...