

Chłodnik truskawkowy



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 litr
jajko	3 szt.
cukier	8 łyżek
truskawki	35 dkg
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier puder	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć i oczyścić z szypulek oraz przesypać cukrem pudrem. Mleko zagotować z cukrem waniliowym. Oddzielić białka od żółtek i białka ubić na sztywną pianę dodając 3 łyżki cukru. Na wrzące mleko kłaść łyżkę pianki gotując 1 minutę, po czym wyjmować łyżką cedzakową na półmisek. Ubić żółtka z resztą cukru, wlać do nich trochę mleka, rozmieszać i wlać resztę mleka - potrzymać chwilę na małym ogniu mieszając tak aby mleko nieco zgęstniało lecz nie zagotowało się. Odstawić i ostudzić ciągle mieszając aby nie zrobił się kożuszek. Połowę truskawek rozetrzeć i wymieszać z ostudzoną zupą, pozostałe truskawki dodać w całości. Na wierzch ułożyć pianki i dobrze ochłodzić.