

Truskawki w ajerkoniaku



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki	1 kg
mleko	1 szkl.
żółtko jajek	2 szt.
ajerkoniak	50 ml
cukier puder	2 łyżki
aromat waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotowujemy mleko z aromatem w rondelku. W drugim garnuszku ubijamy na parze żółtka z cukrem pudrem, dolewamy gorące mleko i ubijamy na małym ogniu, aż powstanie krem. Wlewamy alkohol, mieszamy, zdejmujemy z ognia. Umyte truskawki przekrawamy, układamy w salaterce i zalewamy ciepłym jeszcze kremem.