

Десерт “Снежки”

Автор: Јаха

29.11.2010 11:31 - Обновлено 29.11.2010 11:31



Очень вкусно. Вместо большого блюда можете использовать порционные креманки.

Требуемые ингредиенты

- 3 яйца,
- 1 л молока,
- 100 г сахара,
- 1 пакетик ванильного сахара,
- 1 щепотка соли.

Взбить белки с солью в крепкую пену. 0,8 л молока довести до кипения и оставить кипеть на маленьком огне. Столовой ложкой набирать взбитый белок и опускать его в кипящее молоко на 2—4 с. Шумовкой выкладывать готовые снежки на большое блюдо.

Желтки растереть с сахаром, развести оставшимся молоком и добавить ванильный сахар.

Полученную смесь поставить на огонь, непрерывно помешивая.

Как только крем загустеет, снять с огня. (Внимание: не доводите до кипения, иначе желток свернется хлопьями.)

По вкусу будет почти то же, но вид потеряет).

Горячим кремом залить снежки.

Дать остыть и настояться.

Подавать охлажденными.

Десерт “Снежки”

Автор: Жаха

29.11.2010 11:31 - Обновлено 29.11.2010 11:31

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}