

Deser mleczny

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Deser mleczny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mleka, 1/4 laski wanilii lub cukier waniliowy -
- 4 jajka, 1/2 szklanki cukru, -
- 1 pełna łyżka żelatyny deserowej, sok owocowy do polania -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Zagotować mleko z wanilią. W większym (np. 1,5 litrowym) naczyniu ogniotrwałym ubić żółtka z cukrem, po czym stale mieszając wlać po trochu gorące mleko. Postawić naczynie na słabym ogniu i mieszać, aż zawartość zacznie nieco gęstnieć, lecz nie zagotuje się. Odstawić wówczas z ognia.

Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach zimnej wody, gdy napęcznieje rozpuścić w jak najmniejszej ilości wrzątku. Zagotować, dodać do masy jajeczno-mlecznej i wymieszać. Delikatnie połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek. Rozłożyć do szklanych miseczek, schłodzonych uprzednio zimną wodą i wysypanych cukrem.

Pozostawić do stężenia w lodówce. Podając wyłożyć na talerzyki i polać sokiem.

