

Zupa "nic"

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Niby nic a jednak pychotka :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 jajek -
- 20 dag cukru -
- 3/4 litra mleka -
- 1 laska wanilii -
- szczypta soli -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Żółtka ucieramy z 5 dag na jasny krem. Zagotowujemy mleko z rozszczepioną wanilią. Zalewamy gorącym mlekiem masę jajeczną, cały czas mieszając. Ubijamy na parze, aż zgęstnieje. Schładzamy. Rozdzielamy na porcje. Białka lekko solimy, ubijamy na pianę. Dodajemy resztę cukru, cały czas ubijamy. W płaskim garnku zagotowujemy wodę. Za pomocą 2 łyżek formujemy podłużne kluseczki i kładziemy na wrzatek. Gotujemy 45 sekund, następnie delikatnie przewracamy i gotujemy jeszcze 30 sekund. Ugotowane kluski układamy na waniliowym kremie. Możemy udekorować nitkami karmelu

