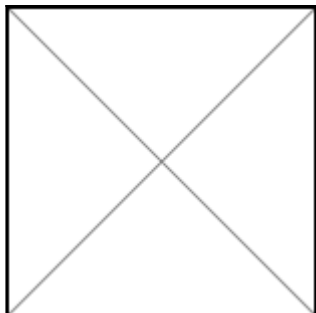




Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Kakao mrożone

Podawać z łyżeczką.

Składniki:

- cukier puder, 3 dag
- śmietanka kremowa, 15 dag
- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- cukier, 2 dag
- mleko, 2 szkl.
- kakao, 2 dag

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować z roztartą w moździerzu wanilią. Dodać do niego kakao rozmieszane z cukrem i łyżką mleka, wymieszać przestudzić, oziębic, a następnie wstawić do zamrażalnika mieszając od czasu do czasu lub ukrećić w maszynce do lodów. Śmietankę ubić trzepaczką lub w mikserze z cukrem pudrem na puszystą pianę. Częściowo zamrożone kakao nałożyć do filiżanek, na wierzch na kładąc bitą śmietanę.

