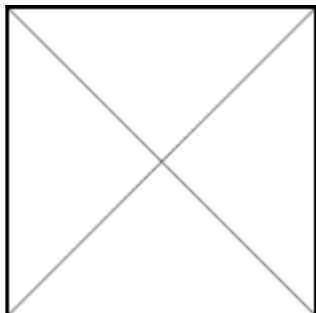




Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Mleczko karmelowe

Przybrać owocami lub podawać z sosami owocowymi.

Składniki:

- wanilia w laskach, 0.25 szkl.
- cukier, 7 dag
- jajka, 2 szt.
- mleko, 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Z cukru przygotować karmel i rozpuścić go w małej ilości wody (2 łyżki). Jaja umyć, wybić do miski, ubić z cukrem trzepaczką. Mleko zagotować z przekrajaną wzdłuż wanilią lub z cukrem waniliowym, przestudzić, połączyć z karmelem i jajami, wymieszać. Przygotowany płyn na mleczko wlać do filiżanek lub kubków. Filiżanki nakryć, wstawić do rondla lub brytfanny wypełnionej gorącą wodą do 3/4 ich wysokości. Rondel przykryć pokrywką i wstawić do niezbyt gorącego piekarnika lub postawić na płycie kuchennej. Nie podgrzewać zbyt długo, aby mleczko nie podeszło serwatką. Końcem noża sprawdzić czy mleczko jest ścięte. Gotowy deser przestudzić, wstawiając filiżanki do zimnej wody. Mleczko podawać w tych samych naczyniach albo przełożyć do kompotierek lub talerzyków, delikatnie podważając nożem.

