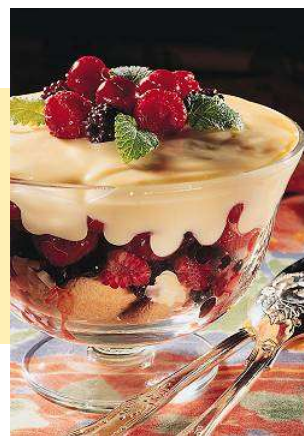


Deser bogów

Składniki

12 okrągłych biszkoptów, 2 szklanki mieszanych owoców świeżych, mrożonych lub z kompotu (malin, poziomek, truskawek, jeżyn, wydrylowanych wiśni), 2 łyżki posiekanych orzechów lub migdałów.

Krem: 4 łyżki cukru, 4 żółtka, 3/4 litra mleka, 2 łyżeczki mąki ziemniacznej, kieliszek rumu lub winiaku, łyżka cukru waniliowego



Sposób przyrządzenia

Rozkłócić w rondelku mleko (3 łyżki mleka odlać) z żółtkami oraz z cukrem i cukrem waniliowym. Rondelek wstawić do gorącej kąpieli i, trzymając na ogniu, mieszać masę kilka minut. Wlać do rondelka mąkę rozrobioną pozostałym mlekiem. Mieszać, aż krem zgęstnieje. Następnie wyjąć go z kąpieli i ostudzić. Biszkopty skropić alkoholem i wyłożyć nimi dno salaterek lub pucharków, posypać orzechami lub migdałami. Nałożyć owoce i poleć je kremem. Udekorować.