

Przepis Pani Krystyny Smentek z Nakła nad Notecią

8 żółtek

150 g [cukru pudru](#)

500 ml mleka

250 ml dobrze schłodzonej śmietany 36%

- na nóż założyć motylek, ubić śmietanę, przełożyć do innego naczynia
- przy pomocy motylka utrzeć żółtka z [cukrem pudrem](#) – 5 min., obr. 4
- zagotować mleko w garnku
- gorące mleko wlewać cienką stróżką do żółtek, cały czas ubijając masę – temp. 70 st.C, 2 min., obr. 4
- ucierać masę dalej aż ostygnie – 5 min., obr. 4
- dodać ubitą śmietanę, wymieszać – 1 min., obr. 4
- przełożyć do innego naczynia i zamrozić