

Сметанковы пламбір “20 капеек”

Аўтар: Анна Віткоўская
21.07.2011 03:00



Апетытная хрумсткая вафельная шклянчэчка, напоўненая салодкім сметанковым пламбірам – гэта чароўны смак дзяцінства. **Інгрэдыенты:** 500 мл вяршкоў (салодкай смятанкі) 33%; 4 жаўтка; 150 г цукровай пудры (цукру); ½ шклянкі вяршкоў 10% (малака); ½ чайнай лыжкі ванілі.

Спосаб прыгатавання:

1. Жаўткі ўзбіць з цукровай пудрай (цукрам).
2. Уліць малако, дадаць ваніль, перамяшаць.
3. Паставіць масу на невялікі агонь.
4. Варыць масу, увесь час перамяшваючы, амаль да закіпання (але не кіпяціць!).
5. Зняць з агню і астудзіць.
6. Асобна ўзбіць да загусцення халодныя вяршкі (33%).
7. Падліваючы порцыямі астылую сумесь, перамяшваць лыжкай вяршкі.
8. Атрыманую масу выліць у латок і паставіць у халадзільнік на 3 гадзіны.
9. Выняць і добра перамяшаць.
10. Затым памясціць у маразільную камеру на 2 гадзіны.
11. Выняць і зноў добра перамяшаць.
12. Паставіць у маразільную камеру ўжо да поўнага застывання.
13. Прыемнага апетыту!!!