

Ptačí mléko

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- mléko 0.5 l
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- rybízová zavařenina 2 lžíce
- cukru 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Dáme vařit mléko s vanilkovým cukrem
2. Žloutky utřeme s cukrem a z bílků ušleháme tuhý sníh
3. Do vařícího mléka děláme ze sněhu nočky a necháme je v mléce po každé straně přejít varem
4. Uvařené nočky vyjmeme, položíme na mísu, na které je budeme podávat
5. Na každý dáme kousek zavařeniny nebo ovoce (ostřejší chuti, jako maliny, rybíz apod.)
6. Mléko nalijeme na utřené žloutky s cukrem a za stálého míchání přivedeme do varu
7. Potom odstavíme z plotny a mícháme do vychladnutí (postavíme-li nádobu s krémem do studené vody, urychlíme chladnutí)
8. Prochladlý krém lijeme opatrně ze strany do mísy s nočky, abychom je nepolili a nočky zůstaly celé
9. Necháme úplně vychladnout

Poznámka:

při podávání můžeme ozdobit ovocem a podávat s piškoty