

Von: pietro [p.denotaristefano@bluewin.ch]
Gesendet: Dienstag, 8. September 2009 22:54
An: De Notaristefano Pietro
Betreff: E-Mail schreiben an: Italienische Küche

Italienische Küche

Dolci - italienische Leckereien

Microfinance Empowers

Join us in enabling the poorest of the poor to improve their own lives

Public Service Ads by Google

Zuppa inglese

300 g Tortenboden, 3 EL Mehl, 3 EL Zucker, 3 Eier, 6 EL geriebene Schokolade, 3 Glas Milch, 1 EL Butter, 3 EL Rum.

Eier trennen, Eigelb mit Zucker cremig schlagen - Langsam das Mehl und 1 Glas Milch dazugeben - Wenn alles gemischt ist nochmals 2 Glas Milch dazugeben und gut verrühren - Unter Rühren 10 Minuten kochen lassen - Die Hälfte der Creme in eine Schale geben - Die andere Hälfte mit Schokolade mischen - Tortenboden in eine Schale geben und mit Rum tränken - In eine mit Butter ausgeriebene Schale den getränkten Tortenboden geben - Die gelbe Creme draufgeben - Dann wieder eine Schicht getränkten Tortenboden - Dann die Schokoladencreme - Dann wieder Tortenboden - Mindestens 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen - dann stürzen und servieren.



Dolci (italienische Leckereien)



Italienische Küche

Weitere Seiten:

Garnieren:

Mit Orangenscheiben garnieren.

Weiter:



Hauptseite