

Magdalene Pleiweisove
Slovenska kuharica

Šesti natis

Izpopolnila in predelala

S. M. Felicita Kalinšek

Šolska sestra in učiteljica na »Gospodinjski šoli«

V Ljubljani, 1912.

Založila Katoliška Bukvarna.

Natisnila Katoliška Tiskarna.

Str. 474

2012. Zmrzli krem-cebra.

Mešaj v globokem loncu četrť ure 8 rumenjakov in *21 dkg* sladkorja z vanilijo; prilij $\frac{1}{2}$ /vrelega mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti v krem. Napravi iz $\frac{1}{2}$ /sladke smetane sneg. Razdeli krem najprej v dve polovici; k eni primešaj sneg in 2 žlici sladkorja za vanilijo, ostalo polovico pa razdeli zopet v dve polovici. Prvo barvaj bledordeče, drugo pa rjavo s koščkom raztopljene čokolade. Deni v model, ki je bil že dolgo prej zakopan v led, za prst visoko bele pene; ko se ta malo strdi, deni okrog rdeče, v sredo pa malo bele pene; ko se zopet ta strdi deni bele, ko je ta trda, pridaj rjave, nato zopet bele, potem zopet rdeče in slednjič vso belo. Model dobro pokrij in ga zakoplji v led, da se popolnoma strdi (v dveh urah). Nato pomoči model v mlačno vodo, zvrni krem na krožnik in ga deni s svežimi listi okrašenega na mizo.