

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kisiel po redaktorsku II

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
250	ml	mleko	
250	ml	śmietana	
4	dkg	masło	
2	dkg	kakao	
0.5		laska wanilii	
2	szt	żółtko	
5	dkg	cukier puder	
3	dkg	rodzyneków	
15	ml	koniaku	

Przepis Mleko zagotować z posiekaną wanilią, precedzić. Śmietankę wymieszać z mąką ziemniaczaną, wlewać powoli do gorącego mleka szybko mieszając trzepaczką, zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorący kisiel ciągle mieszając dodając jednocześnie po kawałku masła. Kompotierki wyplukać zimną wodą, wlać ciepły kisiel i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem udekorować ubitą śmietanką z kakao i cukrem pudrem, posypać opłukanymi rodzynkami namoczonymi w koniaku.

Składniki

250 ml mleka, 250 ml śmietanki, 4 dkg masła, 2 dkg kakao, pół laski wanili, 2 żółtka, 5 dkg cukru pudru, 100 ml śmietanki kremowej, 2 dkg cukru pudru do śmietanki, 3 dkg rodzyneków, 15 ml koniaku.