
Krem cytrynowy I

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1376 razy.

2 cytryny lub 1 1/2 cytryny i
1 pomarańcza
4 żółtka
12 dkg cukru
5 białek (piana)
1 dkg żelatyny
skórka cytrynowa
3 łyżki wody gorącej (i pomarańczowa)

Wycisnąć sok z cytryny i pomarańczy, zetrzeć trochę skórki, namoczyć i rozpuścić żelatynę w gorącej wodzie. Z białek ubić pianę. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać sok i skórkę z cytryn, rozpuszczoną żelatynę i mieszać całą masę aż nabierze gęstości kwaśnej śmietany. Gdy masa żółtkowa zgęstnieje, szybko wymieszać z pianą. Krem wyłożyć zaraz do kielichów lub kompotierek, ostudzić, przybrać skórką pomarańczową i półkrażkami cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD