# Krem karmelowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1560 razy.

1 dkg żelatyny
10 dkg cukru
5 dkg cukru
kawałeczek wanilii
1/2 szklanki wody
3 białka
4 żółtka
12 dkg śmietanki kremowej

Żelatynę opłukać , namoczyć w zimnej wodzie na godzinę. Sporządzić karmel, cukier zrumienić na ciemnozłoty kolor, zalać ostrożnie wrzącą wodą, rozgotować go i ostudzić .
Napęczniałą i odciśniętą żelatynę podgrzać w małym naczyniu i rozpuścić ją mieszając, wstawić do naczynia z ciepłą wodą, aby nie zastygła. Ubić białka i śmietankę, i pozostawić w chłodnym miejscu. Utrzeć żółtka z cukrem i wanilią na puszystą masę, na końcu dodać rozpuszczony karmel, rozmieszać go i do masy wlewać po trochu rozpuszczoną żelatynę, ciągle mieszając. Gdy konsystencja masy dojdzie do gęstości śmietany, szybko wyłożyć na żółtka pianę i śmietankę, lekko wymieszać z masą żółtkową. Krem natychmiast wyłożyć do kompotiery lub podzielić na porcje do kompotierek i ostudzić . Przybrać w lecie świeżymi truskawkami, poziomkami, w zimie - osączoną konfiturą, migdałami ,skórką pomarańczową.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD