

---

# Krem karmelowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1318 razy.

1 dkg żelatyny  
10 dkg cukru  
5 dkg cukru  
kawałek 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 - osąconą konfiturą, migdałami ,skórką pomarańczową.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD