
Krem poziomkowy lub truskawkowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1332 razy.

2 dkg żelatyny
20 dkg śmietanki kremowej lub śmietany
3 łyżki wrzącej wody
40 dkg poziomków lub truskawek
20 dkg cukru
3 białka (piana)

Żelatynę opłukać , namoczyć na godzinę w zimnej wodzie, odcisnąć , rozpuścić w gorącej wodzie i dla podgrzania wstawić do ciepłej wody. Owoce przebrać , opłukać starannie, osączyć , wybrać kilka dużych sztuk do przybrania, resztę zmiążyć . Ubić białka na sztywną pianę, dosypując po trochu cukier. Ubić śmietanę. Do piany z białek z cukrem wlewać po trochu żelatynę ciągle ubijając. Gdy zacznie gęstnieć , dodawać owoce i ubijać dalej. Krem w porę wymieszać z ubitą śmietanką. Jeżeli dodamy ją za późno - źle się wymiesza. Gdy dodamy ją zanim masa dostatecznie zgęstnieje - śmietanka pod pływa na powierzchnię.

Gęstniejący krem wyłożyć do kompotiery lub podzielić od razu do kompotierek i ostudzić . podaniem przybrać jagodami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD