
Krem waniliowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

1 dkg żelatyny
1/4 laski wanilii
5 żółtek
4 białka
12 dkg cukru
12 dkg śmietanki kremowej

Żelatynę opłukać , namoczyć w zimnej wodzie na godzinę. Namoczoną żelatynę odcisnąć , podgrzewać w małym naczyniu i rozpuścić mieszając; wstawić do naczynia z gorącą wodą, aby nie zastygła. Ubić białka i śmietankę na sztywną pianę, odstawić w chłodne miejsce. Utrzeć żółtka z cukrem i wanilią na pianistą masę. I Do masy dolewać po trochu rozpuszczoną żelatynę ciągle mieszając. Gdy konsystencja masy dojdzie do gęstości śmietany, wyłożyć pianę i śmietankę i lekko wymieszać . Krem zaraz wyporcjować , przełożyć do szklanej kompotiery lub do kompotierek, ostudzić . Powierzchnię kremu przybrać śmietanką i świeżymi malinami, truskawkami; w zimie - odsączoną konfiturą, skórką pomarańczową.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD