
Deser z gotowanej śmietany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1742 razy.

Kuchnia włoska

500 g rzadkiej śmietany

75 g cukru

3 płatki rybnej żelatyny

1 kieliszek rumu

1/2 łyżki ekstraktu wanilii

200 g cukru na zrobienie karmelu

Z cukru z wodą zrobić karmel; pokryć nim dno foremek i zostawić , aż ostygnie. Żelatynę rozmoczyć w zimnej wodzie i odsączyć . Śmietanę z cukrem podgrzewać w rondlu, cały czas mieszając, a gdy się zagotuje, zdjąć ją z ognia, dodać żelatyny i wanilii, wymieszać , ostudzić i przecedzić . Następnie do rondla wlać rum i gotową masą wypełnić przygotowane wcześniej foremki. Foremki z deserem wstawić na kilka godzin, a najlepiej na całą noc, do lodówki. Deser wyjmować z foremek po zanurzeniu ich na kilka sekund w małej ilości (na wysokość 2 cm) wrzątku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD