

---

# Krem karmelowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2353 razy.

2 łyżki cukru,

3 łyżki gorącej wody,

3 jaja,

1/2 szklanki cukru,

1 paczka cukru waniliowego,

1 łyżka żelatyny,

1/2 szklanki śmietanki

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Przyrządzić z cukru karmel, rozpuścić gorącą wodą. Napęczniała żelatynę zalać małą ilością (3-4 łyżki) wrzącej wody, podgrzewać w małym naczyniu i rozpuścić. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym na puszystą masę, na końcu dodać rozpuszczoną żelatynę i karmel, rozetrzeć, odstawić do ostudzenia. Ubić białka i śmietankę i pozostawić w chłodnym miejscu. Gdy masa zgęstnieje, wymieszać lekko z pianą i śmietanką. Trzy łyżki ubitej śmietanki pozostawić do przybrania. Krem porcjować za pomocą łyżki lub woreczka, zastudzić, przybrać śmietanką.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>