
Krem kawowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2467 razy.

2 łyżeczki mielonej kawy ziarnistej,

1/2 szklanki wrzącej wody,

3 jaja,

1/2 szklanki cukru,

1 łyżka żelatyny,

1/2 szklanki śmietanki

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Przyrządzić mocny napar z kawy. Do żelatyny dodać trochę gorącego naparu i podgrzać w gorącej kąpieli wodnej do rozpuszczenia. Utrzeć żółtka z cukrem na puszystą masę, wymieszać z naparem z kawy, na końcu dodawać po trochu, mieszając, rozpuszczoną żelatynę. Odstawić masę do ostudzenia. Białka i śmietanę ubić na sztywną pianę. Gdy masa żółtkową będzie miała gęstość śmietany, włożyć szybko do masy pianę, śmietankę i lekko wymieszać. Trzy łyżki śmietanki zostawić do przybrania. Krem wyporcjować i przybrać śmietanką.

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