

---

# Krem bawarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2304 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* 5 żółtek
- \* szklanka mleka
- \* szklanka kremówki
- \* 10 dkg cukru
- \* laska wanilii
- \* 3 łyżeczki żelatyny
- \* łyżka posiekanych orzechów

## PRZYGOTOWANIE:

- \* Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.
- \* Laskę wanilii przekroić wzdłuż. Wydrążyć z niej miąższ. Pustą laskę włożyć do mleka. Zagotować i ostudzić. Wyjąć laskę wanilii.
- \* Żółtka ubić z cukrem w ciepłej kąpieli wodnej.
- \* Krem z żółtek wymieszać z miąższem wanilii i mlekiem.
- \* Ubijać w ciepłej kąpieli wodnej, aż podgrzeje się i zgęstnieje.
- \* Żelatynę odcisnąć i połączyć z kremem.
- \* Śmietaną ubić na sztywno i wymieszać z zastygającym kremem. Odłożyć trochę śmietany do dekoracji.
- \* Kremem nappełnić 4 opłukane zimną wodą salaterki. Wstawić do lodówki.
- \* Zastygły krem wyłożyć na talerzyki. Przybrać bitą śmietaną i orzechami.
- \* Podawać z owocami.