
Krem bawarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2231 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.