
Krem jajeczno-morelowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3793 razy.

Zestaw na 1 litr kremu.

400 g cukru,

10 żółtek,

500 ml nalewu morelowego.

Nalew morelowy:

500 g dojrzałych moreli,

500 ml spirytusu o mocy 70ż.

1. Sporządzić nalew z moreli: owoce wydrylować, pokroić na nieduże kawałki i

wrzucić do gasiorka, dodając 4-5 pestek.

2. 370 ml spirytusu o mocy 95ż rozcieńczyć 145 ml wody i zalać nim owoce, gasiorek zakorkować, macerować 4-6 tygodni, mieszając zawartość 2-3 razy w

tygodniu. Klarowny nalew zlać do butelki.

3. Żółtka dokładnie oddzielić od białek i utrzeć z cukrem.

4. Do jednolitej masy z żółtek i cukru wlewać powoli nalew morelowy, ciągle mieszając.

5. Otrzymany krem przelać przez sito w celu usunięcia ewentualnych resztek

białka. Do nalewu morelowego można dodać większą liczbę pestek, dzięki temu

krem będzie miał mocniejszy smak pestkowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)