
Krem jajeczny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5918 razy.

Zestaw na 1 litr kremu.

400 g cukru,

10-12 żółtek,

500 ml spirytusu o mocy 70ż,

1/2 laski wanilii.

1. 370 ml spirytusu o mocy 95ż rozcieńczyc 145 ml przegotowanej wody. Do spirytusu wrzucic wanilie. Macerowac 4-6 tygodni.

2. Do glinianej miski wbic swieze żółtka, dokładnie oddzielajac je od białek,

i rozetrzec z cukrem na jednolita mase.

3. Do żółtek z cukrem wlewac powoli spirytus, ciagle mieszajac.

4. Otrzymany krem przelac przez sito w celu usuniecia ewentualnych resztek

białka. Zamiast wanilii mozna uzyc 50 g cukru waniliowego, co pozwala na

przygotowanie kremu bez dlugiego oczekiwania na nalew waniliowy.

- Do kremow jajecznych mozna uzywac wylacznie swiezych żółtek, dokładnie oddzielonych od białek i bardzo starannie utartych z cukrem. Na ogol na litr

kremu potrzeba 10-12 żółtek. Mozna jednak dodac mniejsza liczbe żółtek, nie

mniej jednak niz 6. Likier bedzie wtedy nieco rzadszy. Produkowany w Holandii "Adwokat" ma moc 25ż. Na litr wyrobu zuzywa sie 16 żółtek i dodaje 400

g cukru, co powoduje, ze ma on bardzo gesta konsystencje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 46 "Domowe nalewki i likiery", strona 82.

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