
Szarlotka z gruszek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2989 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 5 godz.

1 kg gruszek,

30 biszkoptow.

Syrop:

250 ml wody,

500 ml cukru,

1 lyzka octu.

Krem:

250 g cukru pudru,

500 ml mleka,

8 zoltek,

1/2 laski drobno posiekanej wanilii,

750 ml bitej smietany,

50 ml likieru,

8 listkow zelatyny.

1. Cukier wsypac do rondelka o grubym dnie. Zalac woda, dodac ocet i zagotowac,

od czasu do czasu mieszajac. Po zagotowaniu zmniejszyc ogien i gotowac 8-10

min, w miare potrzeby syrop odszumowujac.

2. Zelatyne moczyc 30 min w zimnej wodzie.

3. Zoltka ubic z cukrem na jednolita mase. Mleko zagotowac z wanilia. Zdjac z

ognia i dolewac stopniowo do utartych zoltek, caly czas intensywnie mieszajac. Przelac do rondelka i zagotowac, mieszajac, po czym przefasowac przez

geste sito. Dodac zelatyne, wymieszac starannie, ostudzic. Dodac likier i

bita smietane, po czym delikatnie wymieszac.

4. Gruszki obrac, przekroic wzdluz na pol, usunac gniazda nasienne, pokroic w

plasterki. Zanurzac na 2-3 min w goracym syropie, wyjac i osaczyc. 1/3 gruszek zachowac do przybrania.

5. Dno i brzegi wysokiej formy do szarlotki wylozyc biszkoptami. Skropic syropem i nakladac warstwami: krem i gruszki - ostatnia warstwe powinien stanowic krem. Wstawic na 4 godz do lodowki. Wylozyc na duzy talerz, przybrac

plasterkami gruszek i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 90.

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