
Krem natillas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4567 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

1,5 l mleka,

6 żółtek,

6 czubatych łyżek cukru,

1 cytryna,

1 łyżka maki kukurydzianej,

1 łyżeczka cynamonu,

szczypta soli.

1. W dużej misce utrzeć żółtka z 2 łyżkami cukru i maki kukurydzianej. Białka zachować i wstawić do lodówki. Z cytryny ścierać najcięższą warstwę skórki i drobno posiekać.
2. W garnku zagotować mleko z 4 łyżkami cukru i skórką cytrynową. Gorące mleko powoli wlewać do ubitych żółtek. Szybko i bez przerwy mieszać w jednym kierunku.
3. Dobrze wymieszana masa przelać do garnka i postawić na bardzo małym ogniu. Mieszać bez przerwy drewnianą łyżką w tym samym kierunku. Gdy na powierzchni pojawi się piana przyspieszyć mieszanie. Po zniknięciu piany krem jest już gotowy.
4. Wylać krem na duży talerz lub rozlać do małych miseczek. Wstawić do lodówki na 3-4 godz.
5. Przed samym podaniem ubić pianę z białek ze szczyptą soli. Do ubitej piany dodać 1 łyżeczkę cukru i jeszcze chwilę ubijać. Krem przybrać pianą i posypać cynamonem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 92.

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