
Krem świętej teresy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2198 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

6 żółtek,

900 g cukru,

50 ml wody,

1/2 łyżeczki cynamonu,

skórka z 1 cytryny,

cukier puder do posypania.

1. Zetrzec skorke z całej cytryny. Do garnka wlać 50 ml wody, wsypać cukier, cynamon i skorke starta z cytryny. Postawić na ogniu i ugotować syrop uważając, by się nie przypalił.
2. W drugim garnku ubić żółtka na pulchną masę. Powoli wlać syrop i wymieszać drewnianą łyżką.
3. Garnek postawić na małym ogniu. Podgrzewać przez cały czas mieszając. Gdy masa zacznie odstawać od ścianek garnka, wylać na polmisek i ostudzić. Należy uważać, by nie doprowadzić do wrzenia, ponieważ się zwarzy.
4. Zimny krem posypać cukrem pudrem i pokroić na kwadraciki (4x4 cm). Na talerzu lub na tacy rozłożyć serwetki, a na nich pokrojone porcje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 90.

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