

---

# Krem angielski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3774 razy.

Czas przygotow. 25 min.

500 ml mleka,

6 żółtek,

100 g cukru.

1. Zagotować mleko. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą, białą, jednolitą masę.

Powoli wlewać gorące mleko przez cały czas ucierając.

2. Przeleć sos do garnka o grubym dnie. Postawić na bardzo małym ogniu, mieszać drewnianą łyżką, aż sos mocno zgęstnieje. Nie dopuścić do wrzenia.

Zdjąć z ognia, przeleć do chłodnego naczynia. Podawać z biszkoptami i owocami.

3. Jeśli sos ma być podany na zimno, należy go mieszać w czasie stygnięcia.

4. Jeśli sos ma być podany na ciepło, należy go przeleć do termosu i wylać tuż przed podaniem.

- Krem angielski jest podstawą dla innych sosów.

KREM ANGIELSKI KARMELOWY

23/91

Czas przygotow. 25 min.

krem angielski (patrz przepis),

2 łyżki cukru,

2 łyżki wody,

100 ml wody.

1. W garnku zagrzzać 2 łyżki cukru z 2 łyżkami wody. Gdy woda odparuje, a cukier nabierze jasnobrazowego koloru, wlać 100 ml wody. Mieszać i gotować, aż się cały cukier rozpuści i karmel zgęstnieje. Wlać krem angielski, wymieszać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 90.

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