
Krem angielski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3732 razy.

Czas przygotow. 25 min.

500 ml mleka,

6 żółtek,

100 g cukru.

1. Zagotowac mleko. Żółtka utrzec z cukrem na puszysta, biala, jednolita mase.

Powoli wlewac gorace mleko przez caly czas ucierajac.

2. Przelac sos do garnka o grubym dnie. Postawic na bardzo malym ogniu, mieszac drewniana lyzka, az sos mocno zgestnieje. Nie dopuscic do wrzenia.

Zdjac z ognia, przelac do chlodnego naczynia. Podawac z biszkoptami i owocami.

3. Jesli sos ma byc podany na zimno, nalezy go mieszac w czasie stygnięcia.

4. Jesli sos ma byc podany na cieplo, nalezy go przelac do termosu i wylac tuz przed podaniem.

- Krem angielski jest podstawa dla innych sosow.

KREM ANGIELSKI KARMELOWY

23/91

Czas przygotow. 25 min.

krem angielski (patrz przepis),

2 lyzki cukru,

2 lyzki wody,

100 ml wody.

1. W garnku zagrzac 2 lyzki cukru z 2 lyzkami wody. Gdy woda odparuje, a cukier nabierze jasnobrazowego koloru, wlac 100 ml wody. Mieszac i gotowac, az sie caly cukier rozpusci i karmel zgestnieje. Wlac krem angielski, wymieszac.

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

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