



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Krem karmelowy

Podobnie przygotowuje się krem kawowy, do którego zamiast karmelu dodaje się kilka łyżek mocnego naparu z 2 dag zmielonej kawy.

Składniki:

- cukier, 2 dag
- jajka, 3 szt.
- żelatyna, 1 dag
- śmietanka kremowa, 10 dag
- mleko, 0.25 szkl.

Sposób przygotowania:

Śmietankę oziębic w chłodziarce lub chłodnym pomieszczeniu. Przygotować żelatynę i karmel. Żółtka utrzeć z cukrem na parzdo białości i wlewać do nich stopniowo gorące mleko, ubijając trzepaczką. Gęstniejącą masę połączyć — stale ubijając — z karmelem i żelatyną. Śmietankę ubić trzepaczką lub w mikserze na puszystą masę, białka ubić na sztywną pianę. Do przestudzone masy z żółtek i mleka dodawać stopniowo pianę z białek i ubitej śmietankę, stale ubijając. Gęstniejący krem przełożyć do salaterki albo wyporcjować do kompotierek i zastudzić w chłodnym miejscu. Krem podawać przybrany małymi biszkopcikami.

