



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

Krem śmietankowo - waniliowy

Krem podawać przybrany konfiturami lub świeżymi owocami i biszkoptami

Składniki:

- śmietanka kremowa, 25 dag
- żółtka, 3 szt.
- żelatyna, 1 dag
- wanilia w laskach, 0.5 szt.
- mleko, 0.5 szkl.
- cukier puder, 12 dag
- dżem, 8 dag
- owoce, 5 dag

Sposób przygotowania:

Śmietankę oziębic, przetrzymując kilka godzin w chłodnym miejscu. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w gorącej wodzie, zagotować. Mleko zagotować z przekrajaną wzdłuż wanilią lub cukrem waniliowym. Żółtka, lub całe jaja utrzeć z cukrem na parze na puszystą masę, nie przerywając ucierania połączyć z gorącym mlekiem. Oziębioną śmietankę ubić trzepaczką lub w mikserze na puszystą masę z częścią cukru pudru. Do masy z żółtek i mleka dodać żelatynę, ubijać, aż masa zacznie gęstnieć, połączyć z bitą śmietaną, wymieszać. Krem przełożyć do salaterki lub kompotierek, albo do pucharków i pozostawić w chłodziarce lub chłodnym miejscu.

