



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

Krem ponczowy

Rum można zastąpić innym alkoholem

Składniki:

- jajka, 4 szt.
- żelatyna, 1 dag
- cukier, 15 dag
- cytryna, 1 szt.
- rum, 0.3 szkl.

Sposób przygotowania:

Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Jaja umyć, żółtka utrzeć do białości z częścią cukru. Cytrynę umyć w gorącej wodzie, przepołować, wycisnąć z niej sok do utartych żółtek, ubijać do momentu, aż masa zacznie gęstnieć. Do masy wlać żelatynę, dodać rum, ubijać do lekkiego zgęstnienia. Białka ubić na sztywną pianę z dodatkiem pozostałego cukru, wymieszać z żółtkami. Krem przełożyć do salaterek lub kompotierek, zastudzić, przybrać biszkoptami.

