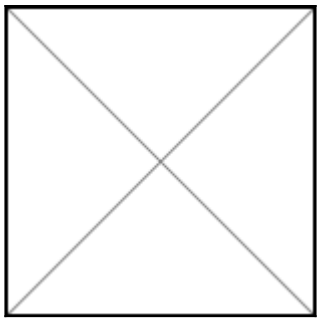

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Krem karmelowy

Przybrać sezonowymi owocami

Składniki:

- żelatyna, 1 dag
- cukier, 15 dag
- żółtka, 4 szt.
- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- białka, 3 szt.
- Śmietana 18% , 12 dag

Sposób przygotowania:

Żelatynę opłukać, namoczyć w zimnej wodzie na godzinę. Sporządzić karmel, cukier zrumienić na ciemnozłoty kolor, zalać ostrożnie wrzącą wodą, rozgotować go i ostudzić. Napęczniałą i odciśniętą żelatynę podgrzać w małym naczyniu i rozpuścić ją mieszając, wstawić do naczynia z ciepłą wodą, aby nie zastygła. Ubić białka i śmietanką, i pozostawić w chłodnym miejscu. Utrzeć żółtka z cukrem i wanilią na puszystą masę, na końcu dodać rozpuszczony karmel, rozmieszać go i do masy wlewać po trochu rozpuszczoną żelatynę, ciągle mieszając. Gdy konsystencja masy dojdzie do gęstości śmietany, szybko wyłożyć na żółtka pianę i śmietankę, lekko wymieszać z masą żółtkową. Krem natychmiast wyłożyć do kompotiery lub podzielić na porcje do kompotierek i ostudzić. Przybrać w lecie świeżymi truskawkami, poziomkami, w zimie osaczoną konfiturą, migdałami, skórką pomarańczową.