



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)
Krem poziomkowy
Można dodać truskawki

Składniki:

- żelatyna, 4 dag
- woda, 3 łyżk.
- Śmietana 18% , 20 dag
- cukier, 20 dag
- poziomka, 40 dag
- białka, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Żelatynę opłukać, namoczyć na godzinę w zimnej wodzie, odcisnąć, rozpuścić w gorącej wodzie i dla podgrzania wstawić do ciepłej wody. Owoce przebrać, opłukać starannie, osaczyć, wybrać kilka dużych sztuk do przybrania, resztę zmiążyć. Ubić białka na sztywną pianę, dosypując po trochu cukier. Ubić śmietanę. Do piany z białek z cukrem wlewać po trochu żelatynę ciągle ubijając. Gdy zacznie gęstnieć, dodawać owoce i ubijać dalej. Krem w porę wymieszać z ubitą śmietanką. Jeżeli dodamy ją za późno źle się wymiesza. Gdy dodamy ją zanim masa dostatecznie zgęstnieje śmietanka podływa na powierzchnię. Gęstniejący krem wyłożyć do kompotiery lub podzielić od razy do kompotierek i Ostudzić. Przed padaniem przybrać jagodami.

