

www.SztukaKulinarna.pl

Deser z gotowanej śmietany

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	śmietana	
3	szt	płatki rybnej żelatyny	3
1		kieliszek rumu	
1	łyżki	ekstraktu wanilii	
200	gram	cukier	na zrobienie karmelu.

Przepis Z cukru z wodą zrobić karmel, pokryć nim dno foremek i zostawić, aż ostygnie. Żelatynę rozmoczyć w zimnej wodzie i odsączyć. Mieszanę z cukrem podgrzewać w rondlu, cały czas mieszając, a gdy się zagotuje, zdjąć ją z ognia, dodać żelatynę i wanilii, wymieszać, ostudzić i przecedzić. Następnie do rondla wlać rum i gotową masą wypełnić przygotowane wcześniej foremki. Foremki z deserem wstawić na kilka godzin, a najlepiej na całą noc, do lodówki. Deser wyjmować z foremek po zanurzeniu ich na kilka sekund w małej ilości wody (na wysokość 2 cm) wrzątku. Składniki

500 g rzadkiej śmietany, 75 g cukru, 3 płatki rybnej żelatyny, 1 kieliszek rumu, 1/2 łyżki ekstraktu wanilii, 200 g cukru na zrobienie karmelu.