

## www.SztukaKulinarna.pl

### Krem karmelowy I

ilość porcji **5** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	dkg	żelatyny	
5	dkg	cukier	
0.5	szklanka	woda	
3	szt	białka	
4	szt	żółtko	
12	dkg	śmietana kawałek wanilii,	śmietanki kremowej.

Przepis 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 odcisniętą żelatynę podgrzać w małym naczyniu i rozpuścić ją mieszając, wstawić do naczynia z ciepłą wodą, aby nie zastygła. Ubić białka i śmietankę, 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 - osączoną konfiturą, migdałami, skórką pomarańczową. Składniki

1 dkg żelatyny,10 dkg cukru,5 dkg cukru,kawałek wanilii,1/2 szklanki wody,3 białka,4 żółtka,12 dkg śmietanki kremowej.