

www.SztukaKulinarna.pl

Krem karmelowy

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	szklanka	cukier	
3	łyżki	woda	
3	szt	jajko	
1	opakowanie	cukier waniliowy	
1	łyżki	żelatyny	
0.5	szklanka	śmietana	

Przepis Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Przyrządzić z cukru karmel, rozpuścić gorącą wodą. Napęczniała żelatynę zalać małą ilością (3 - 4 łyżki) wrzącej wody, podgrzewać w małym naczyniu i rozpuścić. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym na puszysta masę, na końcu dodać rozpuszczoną żelatynę i karmel, rozetrzeć, odstawić do ostudzenia. Ubić białka i śmietankę i pozostawić w chłodnym miejscu. Gdy masa zgęstnieje, wymieszać lekko z pianą i śmietanką. Trzy łyżki ubitej śmietanki pozostawić do przybrania. Krem porcjować za pomocą łyżki lub woreczka, zastudzić, przybrać śmietanką.

Składniki

2 łyżki cukru,3 łyżki gorącej wody,3 jaja,1/2 szklanki cukru,1 paczka cukru waniliowego,1 łyżka żelatyny,1/2 szklanki śmietanki.