

Krem bawarski

Przepis dodany przez użytkownika Agnieszka19891

Dla smakoszy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 500 ml
- śmietanka 30% (kremówka) - 125 ml
- cukier - 30 g
- żółtka jaj (3szt.) - 60 g
- wanilia - 1 laska
- żelatyna - 8 g

Etapy przyrządzania:

1. Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie. Mleko zagotować z dodatkiem wanilii. Wybić jaja - oddzielić białka od żółtek. Utrzeć żółtka z cukrem na puszystą masę. Rozpuścić żelatynę w gorącym mleku. Połączyć mleko z masą jajeczną ciągle ubijając. Ochłodzić masę do lekkiego stężenia. Dodać ubitą śmietankę lekko mieszając. Schłodzić krem pod przykryciem przez 3 godziny.

