

deser waniliowy z karmelem

SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	30 dkg
jajko	4 sztuki
mleko	3 szklanki
laska wanilii	
skrobia kukurydziana	2 łyżki
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mleko zagotowuję z miąższem wanilii i 15 dkg cukru. Żółtka miksuję ze skrobią kukurydzianą i mieszając wlewam mleko. Masę pomalutku podgrzewam na ogniu, ale nie gotuję. Kiedy masa stanie się gęsta, odkładam ją do przestudzenia, a w tym czasie ubijam pianę na sztywno razem z 10 dkg cukru. W salaterkach układam kolejno masę, krem, a na to kładę karmel zrobiony z 5 dkg cukru podgrzanego z kilkoma kroplami soku z cytryny.