

Krem bawarski



NATI11123



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	250 ml
mleko	100 ml
cukier	50 g
żółtka jaj	3 sztuka
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem. Mleko zagotować. W gorącym mleku rozpuścić dokładnie żelatynę. Przystudzone mleko z żelatyną powoli wlewa do żółtek, mieszając.

Śmietanę ubić na sztywno. Delikatnie mieszając, dodać bitą śmietanę do kremu z żółtek.

Przełożyć krem do pucharków i odstawić do lodówki do stężenia.

Podawać z konfiturą lub sosem owocowym.