

Krem bawarski z poziomkami



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	500 ml
żółtko jajek	5 szt
cukier	15 dag
cukier wanilinowy	
poziomki	30 dag
cukier puder	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
herbatniki	6 szt
kremówka	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować mleko. Żółtka , cukier , cukier wanilinowy ubić razem. Następnie nie przerywając ubijania dolewać powoli gorące mleko. Naczynie z mlekiem i żółtkami wstawić do większego naczynia z gorącą wodą i znowu ubijać, aż krem mocno się podgrzeje i zgęstnieje. Uważać, aby krem się nie zagotował, bo żółtka się zważą. Rozpuścić żelatynę w kilku łyżkach wody i dodać do kremu. Krem ostudzić. Mocno schłodzoną śmietankę kremówkę ubić na sztywno i wymieszać z gęstniejącym kremem. Zrobić z pergaminu foremki odpowiadające średnicy herbatnika. Na dno położyć po herbatniku i do 3/4 wys. zalać kremem. Wstawić na 4-5 godzin do lodówki. Wierzch udekorować poziomkami i cukrem pudrem