

Krem Kakaowy

Przepis dodany przez użytkownika anlolek

Deser

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 1/4 l
- jajka - 4 szt.
- cukier - 3 łyżka(i)
- kawałek wanilii -
- mąka - 1 łyżka(i)
- kakao - 1 łyżka(i)
- rodzynki -
- smażona skórka pomarańcza - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mleko zagotować, dodając mąkę rozproszoną niewielką ilością zimnego mleka i kawałek rozerwanej laski wanilii. Oddzielić żółtko od białek, utrzeć żółtka z cukrem i kakao, ubić bardzo sztywno pianę z odrobiną soli. Gotując mleko z mąką wlać do żółtek, chwilę mieszać na słabym ogniu. (podstawiając od naczynie siatkę azbestową), odstawić z ognia, dodać pianę i pokrojoną drobno skórkę pomarańczową.

Jak podawać?

Podawać w szklanych miseczkach, przybrać rodzynekami i pokrojoną drobno skórką z pomarańcza.

Uwagi:

W ten sam sposób można przyrządzić krem kawowy, dodając zamiast kakao- małą torebkę kawy Marago. lub pół szklanki mocnej kawy naturalnej.