

Pływające białka

Pływające białka na kremie angielskim.

Dla 4 osób.

Składniki

- 4 jajka
- 600 ml mleka
- 15 cukierków różowych
- 150 g cukru (80 do kremu / 70 do białek)
- pół cytryny
- sól
- 2 łyżeczki syropu z granatów (lub truskawek lub malin)

Przygotowanie kremu

- Mleko zagotować i rozpuścić cukierki w mleku
- Żółtka ubić z 80g cukru na prawie biały kolor
- Do żółtek wlać ciepłe jeszcze mleko i pozostawić na gazie.
 - Podgrzewać 10 minut ciągle mieszając. **NIE GOTOWAĆ!**
- Gotowy krem ostudzić i włożyć do lodówki na 1 godzinę.

Przygotowanie białek

- Białka ubić ze szczyptą soli na bardzo sztywną pianę.
 - Dodać resztę cukru (70g), trochę soku z cytryny.
 - Ubijać żeby cukier się rozpuścił.

Podanie

- Krem angielski wlać do 4 salaterek.
- Ubitą pianę układać dużą łyżką na talerzu i gotować w mikrofalówce przez 10 do 12 sekund.
 - Maksymalna moc.
 - Białka urosną i troszkę opadną - to normalne.
 - Trzeba potestować dobór czasu gotowania na małych porcyjkach. Musi być puszyste, nie może za mocno opadać.
- "Ugotowane" białka ułożyć na kremie w salaterkach i zostawić w lodówce do schłodzenia.

From:

<https://niziak.spoX.org/wiki/> - **niziak.spoX.org**

Permanent link:

https://niziak.spoX.org/wiki/przepisy:ciasta:plywajace_bialka

Last update: **2021/09/07 07:25**

