

Žloutkový krém s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Žloutky 8 ks
- Dezertní víno 4 lžíce
- Cukr krupice 4 lžíce
- Čerstvé ovoce 300 g
- **Na ozdobu:**
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Máta 4 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přehřejeme troubu na 190°C. jelikož budeme dezert zapékat, nastavíme program trouby na pečení s horní spirálou. Žloutky oddělíme od bílků a dáme do mísy. Misku postavíme na vodní lázen. K žloutkům přidáme cukr a 4 lžíce dezertního vína(např. Marsally) a nad mírným žářem rychle vyšleháme všechny ingredience do hustého krému. Odstavíme z vodní lázně. Připravíme si menší zapékač misku a rozložíme do ní ovoce dle chuti. Krém nalejeme na ovoce a dáme do přehřáté trouby asi na 5 minut. Díky zapnuté horní spirále se na povrchu krému utvoří křusta a uvnitř zůstane vláčný. Hotový dezert servírujeme ozdobený lístky čerstvé máty a zlehka posypaný moučkovým cukrem.

Poznámka:

Recept z pořadu Zdenka Pohlreicha Česko vaří s Pohlreichem