Portský krém

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 75 g
- vejce 3 ks
- želatina 6 g
- portské víno 100 ml
- citron 1 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- **na ozdobu**
- mandlové lupínky 4 lžička
- koktejlová třešeň 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Portugalsko

Počet porcí: 1

Postup:

Želatinu namočíme do vody. Necháme ji nabobtnat a pak ji vymačkáme a na malém plameni rozpustíme. Z dobře omytého citronu nejprve ostrouháme kůru a poté vymačkáme i na šťávu.

Žloutky, oba druhy cukru a citronovou kůru vyšleháme do tuhé pěny. Vmícháme citronovou šťávu, víno a mírně vychladlou želatinu. Vyšleháme hladký krém, který uložíme do chladničky tuhnout.

Z bílků vyšleháme pevný sníh, který vmícháme do tuhnoucího krému. Krémem naplníme zmrzlinové (dezertní) poháry a uložíme je do chladničky úplně ztuhnout.

Před podáváním dezert posypeme mandlovými lupínky a ozdobíme koktejlovou třešinkou.