


Krem Velfa sa penastim vinskim prelivom

Za posebne prilike

1 Porcija    Komplikovano  Vreme pripreme 40 Min.

1 Krem Velfa:

Potopite želatin prema uputstvu sa kesice u hladnoj vodi. Mleko, šećer i Burbon vanilin šećer prokuvajte, pa prespite u činiju. Istisnite želatin i otopite ga mešajući u toplom mleku, potom stavite u frižider. Povremeno promešajte metlicom za sneg. Umutite slatku pavlaku i sjedinite sa smesom kad počne da se želira. Sipajte krem odmah u veliku dezertnu posudu i stavite u frižider.

2 Penasti vinski preliv:

Pripremite posudu za kuvanje na pari i stavite vodu da se kuva. Sipajte belo vino sa žumancetom, šećerom, limunovim sokom i Gustinom u činiju od rostfraja, i mutite metlicom za sneg na pari, na srednjoj temperaturi, oko 5 minuta, dok ne dobijete kremastu smesu. Preliv je gotov, kada se zapremena smese udvostruči, i kada su se svi sastojci vezali. Radi hlađenja stavite činiju sa prelivom u posudu sa hladnom vodom i povremeno promešajte metlicom. Držite krem i preliv na hladnom mestu sve do služenja.

Sastojci:

Sastojci:

3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
250 ml mleka
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
250 ml slatke pavlake

Penasti vinski preliv:

250 ml suvog vina belog
2 žumanca
40 g šećera
1 kašika soka od limuna
1 kašičica Dr. Oetker Gustin

Savet:

- Nemojte koristiti jaja starija od 5 dana! (Uzmite u obzir i dan nošenja.)