

Krem Herbaciany Z Rodzynkami

Przepis dodany przez użytkownika kolokwi



Czas przygotowania około 30 minut (bez czasu oczekiwania) - 4 porcje

1 porcja - 230 kalorii

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 230 kCal

Potrzebne składniki:

- Rodzynki - 4 łyżki
- Rum - 10 łyżek
- Czarna mocna herbata - 4 łyżki
- Śmietana kremówka - 25 dkg
- Cukier - 8 dkg
- Biała żelatyna - 6 płatków
- Cukier waniliowy - 1 torebeczka
- Sok z Cytryny - 2 łyżki
- Jajka - 2
- Pół łyżeczki otartej skórki z cytryny -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Moczyć rodzynki w rumie około 2 godzin, osączyć na bibułce. Wsypać do kubka 4 łyżki mocnej czarnej herbaty, zalać szklanką wrzątku. Odstawić herbatę na 5 minut, pod przykryciem, żeby dobrze naciągnęła. Przecedzić przez sitko do drugiego naczynia, dodać otartą skórkę i sok z cytryny.
- 2.** Namoczyć żelatynę, odcisnąć, rozpuścić w gorącej herbacie. Wstawić kubek z herbatą do lodówki. Rozcierać jajka z cukrem, około 7 minut, na puszystą masę. Ubić śmietanę, w trakcie ubijania wsypywać stopniowo cukier waniliowy. Połączyć na wpół zastygniętą herbatę z połową bitej śmietany i utartymi jajkami. Wsypać 3 łyżki rodzynek. Napełnić kremem cztery pucharki, wstawić do lodówki. Kiedy krem całkowicie zastygnie, udekorować pucharki pozostałą śmietaną i resztą rodzynek.