

Krem z czerwonego wina

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dla uwielbiających czerwone wino

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/8 l czerwonego wina -
- 3 żółtka -
- 1/2 szkl. cukru -
- 1/2 szkl. śmietanki kremówki -

Etapy przyrządzania:

1. Schłodzić śmietankę. Żółtka ubić z cukrem. Postawić miskę nad parą i dalej ubijać. Wino podgrzać i podgrzane wlewać powoli do kremu, cały czas ubijając. Gdy zagęstnieje, zdjąć z ognia i ubijać do całkowitego ostygnięcia. Ubić sztywno śmietankę. Delikatnie wymieszać z wystudzonym kremem. Przyzdobić wiśniami zanurzonymi najpierw w roztrzepanym białku lub likierze, a następnie obtoczonymi w cukrze pudrze.

