

Crema de ou Creme anglaise



Crema de ou sau Creme Anglaise este o crema absolut delicioasa pe care o puteti folosi la diverse preparate. Arata minunat “cladita” in pahare, boluri, sub forma de mici deserturi si se imprieteneste foarte repede cu fructele (de orice fel, dar mai mult cu cele acrisoare). Eu, acum, am folosit-o cu mare succes la aceasta reteta: **Mere coapte** ☐

Ingrediente pentru 4 portii:

- 1/2 l lapte
- 4 galbenusuri
- 180 g zahar
- 1 baton de vanilie, rupt in doua

Mod de preparare:

Fierbeti laptele cu jumatate din cantitatea de zahar si batonul de vanilie. Acoperiti si lasati sa se infuzeze timp de 5 minute.

Frecati galbenusurile cu restul de zahar pana se albesc si amestecul devine spumos. Turnati treptat laptele peste oua,

amestecand continuu.

Turnati compozitia intr-o cratita, puneti la foc mic si amestecand incontinuu cu o lingura de lemn, aduceti spre punctul de fierbere, fara insa sa il atingeti!!! Atentie, e foarte important sa faceti intocmai, pentru ca altfel crema se taie, se imbranzeste...cum am patit eu prima oara cand am facut-o! :))

Este gata cand "imbraca" lingura si urma degetului ramane curata pe spatula.

Puneti intr-un castron pe care il asezati pe un alt vas plin cu cuburi de gheata. Raciti amestecand continuu. Pastrati la rece pana in momentul folosirii (2-3 zile)