

## Крема ме фрута



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** варка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** десерт

### Ингредиенты

- 3 яйца
- Кукурузный крахмал
- Сахар
- 1 л. молока
- Сливочное масло
- Сливки 36%
- Сахарная пудра
- Желатин - порошок
- Апельсин
- Клубника

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** Взбить 3 яйца с сахаром, добавить кукурузный крахмал, хорошенько перемешать, пока комочки не исчезнут. Добавить молоко и варить на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы крем не подгорел. За 5 минут до готовности добавить сливочное масло, остужать при комнатной температуре в течение 40 минут.

**Шаг 2.** Развести 1 столовую ложку желатинового порошка в 5 столовых ложках холодной воды. Оставить на 30 минут для получения густой массы. Затем растопить на паровой бане.

**Шаг 3.** Взбить сливки с добавлением сахарной пудры. Когда сливки загустеют, добавить яичный крем, растопленный желатин и продолжать взбивать. Полученный крем остужать в холодильнике в течение 7 часов.

**Шаг 4.** Разложить крем в порционные тарелки и украсить дольками апельсина и клубники.

Подавать с горячим кофе!

Приятного аппетита или кали сас орекси!