

Krem od belanaca



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** jaja
- **2** l mleka
- **3 kašike** džem
- **18 kašika** šećera
- **100 g** čokolade (ili 3 kašike kakao)

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 15 kašika šećera, dodati kakao, a ako stavljaš čokoladu, stavi je u toplo mleko da se otopi. Ja nekada stavim u umućen žumanac i jedan puding od čokolade, onda je krem gušći.

Umućena žumanca dodati neprekidno mešajući u vrelo mleko (ne sme da provri).

Kada se izgubi pena koja se stvara mešajući krem na toploj ringli (najmanja jacinica), skloniti da se dobro ohladi.

Umutiti 3 kašike džema (od šipuraka, kajsijsa-ja sam stavljala mamin džem od oljuštenih šljiva) sa tri kašike šećera, dok ne pobeli. Umutiti čvrsto 8 belanaca, pa dodati kašiku po kašiku umućenog džema.

U podmazan kuglof sipati umućen belanac, pa tako spremljen staviti u tepsiju sa vodom i peći na temperaturi 150* oko sat i po.

Izvaditi ga i prevrnuti u drugu šerpu, pa onda preliti ohlaenim kremom.

Staviti u frižider i služiti (iseceno na parcice koji su prelivei kremom) samo dobro ohlaeno (moja nana je ovu poslasticu uvek pravila u ovako vrelim letnjim danima, pa Vam ja šaljem recept secajuci se na nju).

Savet