

Želé Ptačí mléko



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

3404 kalorií , **3 g** cukrů , **309 g** tuků , **106 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/zele-ptaci-mleko>

Příprava

Želatinu namočíme na 30 minut do studené vody. Mezitím si oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme v hrnci s cukrem do pěny, postupně přilijeme mléko a vmícháme mouku. Hrnc vložíme do horké vodní lázně, uvedeme do varu a necháme přejít varem. Stále mícháme. Vyjmeme a necháme zchladit na pokojovou teplotu. Do směsi vmícháme změkklé máslo a krém nakonec ještě našleháme elektrickým šlehačem. Na malém ohni mírně ohřejeme želatinu. Z 10-ti bílků ušleháme tuhý sníh a vlijeme do něj vychladlou želatinu. Opatrně promícháme, přidáme do krému a opět promícháme. Krém rozdělíme do 6 misek a necháme vychladnout. Před podáváním dezert zdobíme strouhanou čokoládou.

Ingredience

- ✓ 150 ml vody
- ✓ 40 g želatiny
- ✓ 10 vajec
- ✓ 1 šálek cukru krupice
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 300 g másla
- ✓ 50 g strouhané čokolády

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Dezert