

دسر فرانسوی

ابتدا زرده تخم مرغ را می زنیم. از درجه کم شروع کرده تا درجه سریع. سپس آرام آرام شکر را اضافه می کنیم تا کرم رنگ شود.



طرز تهیه این دسر راحت بوده و می توانید آن را برای مراسم رسمی تهیه کنید.

مواد لازم:

کاکائو : یک قاشق مربا خوری سرپر

شیر: یک لیوان

پودر قند: یک قاشق غذا خوری سر پر

زرده تخم مرغ: چهار عدد

خامه: 200 (دویست) گرم

شکر: 2/1 پیمانه (نصف پیمانه)

ورقه ژلاتین ضخیم: سه ورق (اگر نازک بود: شش ورق)

طرز تهیه:

ابتدا زرده تخم مرغ را می زنیم. از درجه کم شروع کرده تا درجه سریع. سپس آرام آرام شکر را اضافه می کنیم تا کرم رنگ شود.

بعد در ظرف دیگری خامه را با خاک قند می زنیم. سپس کاکائو را در شیر حل می کنیم. بعد شیر را به مایع اولیه (زرده تخم مرغ و شکر) اضافه می کنیم و هم می زنیم.

سپس خامه را اضافه کرده و بعد ورقه های ژلاتین را که قبلا در نصف پیمانه آب جوش حل کرده ایم اضافه می کنیم و ته قالب را با کره چرب می کنیم و همه مواد بالا را که با هم زده ایم داخل قالب می ریزیم و در فریزر می گذاریم تا ببندد. (به مدت یک ساعت و نیم)