

Крем-десерт із вина

Делікатес «Weincreme» - вишуканий десерт, рецепт якого досконало знає лише німецька господиня.

Традиційно у німецьких родинх крем із вина готується винятково в особливих випадках: хрещення, весілля, знамениті гості, тощо.

Історія виникнення цього десерту сягає княжих часів. В околицях міста Гейдельберг господині в сезон запасалися пляшками ароматного вина і готували цей десерт продовж року на величні свята, зберігаючи рецепт у великій таємниці. Вони навіть замінювали відомий крем Шантильї (приготований з підсолоджених збитих вершків, і ванілі) на Weincreme, і цим довершували смак святкового домашнього яблучного пирога.

4 порції:

- 6-8 столових ложок цукру
- 4 цілих яйця
- 2 столові ложки кукурудзяного крохмалю Maizena
- 500 мл білого вина Рислінг
- скибочка лимона

Приготувати дві каструлі для водяної бані, у більшу каструлю набрати меншу половину води і поставити на вогонь для закипання.

Тим часом яйця вибити в другу меншу каструльку, додати цукор та добре вінчиком збити до легкого посвітління яєць протягом 3 хв.

Додати вино, крохмаль, великим шматком шкірку лимону та продовжувати збивати до повного розчинення крохмалю. Поставити каструльку із усіма інгредієнтами в каструлю із кип'ячою на повільному вогні водою. При цьому увесь час збивати та добре прогріти масу до загустіння, але не до закипання. Крем готовий, коли він перетвориться з рідини у стан сметани.

Із крему виняти шкірку лимона, розлити в склянки чи креманки та охолодити. Прохолодний крем накрити харчовою плівкою, поставити у холод

на декілька годин, а ще краще на ніч.

До столу подавати крем-десерт із печивом чи шоколадом.

Якщо крем використовувати як соус до яблучного чи іншого пирога, його необхідно приготувати трішки рідшим, зменшити на ложку пропорцію крохмалю.

Також цей десерт можна використовувати як основний інгредієнт в крем для торта. Використовуючи десертне вино у цьому рецепті, можна зменшити пропорцію цукру щоб десерт не був надто солодким. Також, за бажанням, для більш легкого і менш насиченого смаку крему можна вино на половину замінити водою.



