



przepisy.pl

# Krem z winogronami

 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- żelatyna - 1 gram
- żółtka - 1 gram
- cukier - 1 gram
- śmietana kremówka - 1 gram
- winogrona - 1 gram
- liście melisy - 1 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Żółtka odłączyć od białek i mieszać z cukrem tak długo, aż utworzą delikatny krem. Nadal ucierając żółtka dodać delikatnie czerwone wino. Namoczoną żelatynę postawić na najmniejszym ogniu i podgrzać. Po podgrzaniu wlać do kremu z żółtek i wina, nadal mieszając. Śmietanę dobrze ubić i nie przestając mieszać dodać do kremu winnego. Całość przełożyć do pucharków. Cukier wsypać do miseczki. Winogrona dokładnie umyć pod zimną wodą, osuszyć, a następnie obtoczyć je w cukrze. Deser w pucharkach udekorować winogronami i listkami melisy. Deser podawać od razu po przygotowaniu. Nie pozostaje nam nic innego jak życzyć smacznego!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)