Крем из яиц.

Вам понадобится

4 яичных белка

8 ст. ложек сахарной пудры

0,5 стакана воды

¼ ч. ложки лимонной кислоты

Инструкция

1

В кастрюлю налейте воду и всыпьте сахарную пудру. Добавьте лимонную кислоту.

2

Хорошо перемешайте и на небольшом огне варите до загустения.

3

Сироп не должен карамелизироваться и потемнеть.

4

Белки взбить до образования густой пышной пены.

5

Не прекращая взбивания, влейте в белки тонкой струйкой готовый горячий сахарный сироп.

6

Взбивайте еще 1 — 2 мин, быстро перемешивая всю массу.

7

Крем используют сразу же после изготовления.

