

Ванильный крем

4 яичных желтка, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 чайные ложки желатина, 1 стакан молока, 1 стакан сливок, щепотка ванилина.

Желатин замочить в воде для набухания. Желтки растереть с сахаром, долить горячее молоко. Помешивая, всё прогреть. Добавить желатин и закончить нагревание.

Крем охладить до загустения. Вмешать в него взбитые сливки.

Наполнить кремом стеклянные бокалы или вазочки, гарнировать апельсиновой цедрой или фруктами. Подавать с шоколадным соусом.