

Autor : Magda

Titlu : Lapte de pasare

Articol : Lapte de pasare

2000 ml lapte

6 oua

300 g zahar

0,025 g zahar vanilat

Operatii pregatitoare

Ouale se spala se dezinfecteaza si se trec prin jet de apa rece, se separa albusul de galbenus.

Laptele se fierbe cu 100 g zahar.

Mod de preparare

Albusurile se bat spuma si se adauga treptat 100 g zahar, continuand baterea pana se obtine o spuma tare. Din albusul spuma, se iau galuste cu lingura si se pun in cratita cu lapte, la foc moderat unde se tin mai putin de 2 minute, pe fiecare parte. Galustele se scot intr-un vas separat.

Laptele se strecoara si se lasa sa se raceasca.

Galbenusurile de ou se amesteca cu 100 g zahar, se adauga putin cate putin lapte racit si se amesteca mereu pe foc moderat, pentru a nu se lipii de fundul vasului pana se ingroase putin. Se adauga vanilie si se lasa sa se raceasca. Dupa ce s-a racit, deasupra se aranjeaza galustele de albus.

Prezentarea si servirea

Laptele de pasare se prezinta in compotiera, castron sau farfurie adanca si se serveste rece.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)