

## Bolgár krém.txt

### Bolgár krém

Hozzávalók: 50 dkg gesztenye vagy 30 dkg mélyhűtött gesztenyemassza, 50 dkg alma, 5 dkg cukor, 2 tojásfehérje, 3 cl rum, 2 dl tejszín.

Ha egész gesztenyét használunk, azt héjastól főzzük, utána tisztítsuk meg, majd nyomjuk át krumplinyomón. A fagyasztott gesztenyemasszát hagyjuk teljesen felengedni, utána azt is nyomjuk át a krumplinyomón. Az akár így, akár úgy kapott gesztenyét rummal meglocsoljuk, és villával jól átkeverjük. Az almákat forró sütőben nagyjából fél óra alatt megsütjük, ha kihűlt, meghámozzuk, kiszedjük a csutkáját, a húsát villával összetörjük. A tojásfehérjét verjük fel kemény habbá. A tejszín is. A kihűlt almapépet keverjük össze a cukorral és a tojáshabbal. Pudingos tálkákba vagy széles, talpas poharakba felváltva rétegezzük a gesztenyét és az almakrémet, de ne töltsük peremig. Minden pohár tetejére jócskán tegyünk tejszínhabot.