

Vanilkový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citron 0.5 ks
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 0.5 l
- hrubá mouka 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši, kterou poté vychladíme.

Vejce si rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z půlky citronu si vymačkáme šťávu.

Do vychladlé kaše dáme vanilkový cukr, žloutky a citronovou šťávu.

Smícháme a vanilkový krém dáme ztuhnout do lednice.