

Krém do ovocných košíčků

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 10

- Žloutek 2 ks
- Smetana 250 ml
- Maizena 0.75 lžíce
- Cukr moučkový 2 lžíce
- Máslo 25 g
- Citronová kůra z 1 citronu 1 ks
- **Želatina:**
- Želatina 1 balení
- Cukr krystal 2 lžíce
- Citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V hrnci našleháme 2 žloutky, smetanu, maizenu a 2 lžíce moučkového cukru a necháme je pozvolna probublávat na mírném plameni, dokud směs nezhoustne.

Poté směs odstavíme z plotny, přidáme kůru z 1 citronu, necháme zchladnout a vmícháme 25 gramů másla.

Směs vystačí asi na 10 košíčků

Směs se poté dá do cukrářského sáčku, vstříkne se do košíčku, poklade se ovocem a přelije se vrstvou vychladlé želatiny, kterou jsme připravili tak, že jsme ji spolu s 2 lžícemi cukru a šťávou z poloviny citronu rozpustili ve vodě a nechali projít varem a poté odstavili.

Hotové košíčky dáme zchladnout a můžeme je podávat