

Mangový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mango 200 g
- Šťáva z citronu 1 lžíce
- Cukr 60 g
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mango oloupejte a nakrájejte na kostičky. Vytvořte jemné pyré (např. tyčovým mixérem) a dejte do nádoby vhodné pro vodní lázeň. Do spodního hrnce nalijte vodu a přiveďte k varu. Pak stáhněte plamen a nechte jen trochu probublávat.

Dno vrchní nádoby by se nemělo dotýkat vody. Přidejte cukr a citronovou šťávu. Občas promíchejte. Když je cukr rozpuštěný přidejte máslo, občas promíchejte dokud se máslo zcela nerozpustí. Pak všehejte rozšlehané vejce. Za občasného promíchání nechte asi 15 minut zahřívát, dokud směs nezhouste a nezačne se trochu lepit na lžíci.

Vhodné jako náplň do koláčků, přeliv na lívance/palačinky, nátěrka na bílé pečivo nebo na konzumaci jen tak lžičkou. :-)