

Malinový krém

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Malin 200 g
- Plnotučné mléko 180 ml
- Žloutek 5 ks
- Krupicový cukr 140 g
- Máslo 300 g
- Hladká mouka 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozmražené maliny rozmixujte, v hrnci smíchejte s mlékem a zahřívejte. Žloutky vyšlehejte s cukrem. Pak je postupně zašlehejte do horké malinové směsi. Za stálého míchání přiveďte k varu a několik minut vařte, dokud směs nezhoustne. Odstavte. Rozpusťte 50 g másla, zaprašte hladkou moukou a vymíchejte světlou jíšku. Malinovou směs pak vraťte na sporáka za stálého míchání postupně přidejte jíšku. Míchejte do zhoustnutí. Odstavte a nechte vychladnout. Vyšlehejte zbylé změkklé máslo a ručně do něj vmíchejte malinový pudink. Krém vychladte.

Poznámka:

Na 1 dort