

Základní máslový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 150 ml
- polohrubá mouka 1 lžíce
- máslo 200 g
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko s rozmíchanou moukou nebo škrobovou moučkou na mírném ohni za stálého míchání přivedeme k varu. Povaříme asi 2 minuty. Pak odstavíme a hustou kaši necháme při pokojové teplotě za občasného míchání vychladnout.

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny. Po lžičkách do něj za občasného tření vmícháme vychladlou kaši.

Základní máslový krém dáme do lednice trochu ztuhnout a můžeme s ním začít pracovat. Hodí se do dezertů, moučníků a cukroví.