

Krém do vánočního cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakao 1 lžíce
- máslo 120 g
- vejce 2 ks
- cukr krystal 100 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dáme cukr a vejce do nádoby a rozmícháme, potom šleháme v páře do ztuhnutí. Nádobu s horkou hmotou přendáme do studené vody a opět šleháme do vychladnutí.

Máslo utřeme s kakaem. Vyšlehané máslo spojíme s vychladlou hmotou a krém je hotový.

Hotovým krémem slepujeme vánoční cukroví. Použít se dá na ořechy, linecké nebo moka placičky a další.