

Krém na zdobení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 3 ks
- cukr krupice 150 g
- mléko 300 ml
- hrubá mouka 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky vyšleháme ve vodní lázni za postupného přisypávání cukru na tuhý sníh.

Mléko zahřejeme, vmícháme rozkvedlané žloutky, přidáme mouku, promícháme a odstavíme. Do žloutkové směsi zlehka vmícháme sníh a necháme vychladnout.

Po vychladnutí vmícháme do směsi rozměklé máslo a vanilkový cukr; všechno musí mít stejnou pokojovou teplotu!

Krém na zdobení necháme v lednici asi hodinu rozležet.