

Žloutkový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr vanilkový 1 ks
- cukr moučka 200 g
- žloutky 3 ks
- moučka škrobová 50 g
- mléko 500 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V mléce rozkvedláme žloutky, moučkový a vanilkový cukr a škrobovou moučku. Postavíme do vodní lázně a šleháme, až krém zhoustne. Krémem plníme moučníky z listového nebo odpalovaného těsta.