

Krém k plnění cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- dětská krupice 3 lžíce
- cukr moučka 150 g
- máslo 250 g
- sůl 1 špetka
- mléko 300 ml
- **podle chuti**
- rum 2 lžíce
- čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Postup přípravy receptu

Z mléka, 3 vrchovatých lžic dětské krupičky a špetky soli uvaříme kaši, kterou necháme vychladnout. Pokud chceme mít výsledný krém tmavý - čokoládový, nalámeme ještě do kaše při vaření 1/2 hořké čokolády nebo čokolády na vaření.

V misce si umixujeme rozměklé máslo, cukr a špetku soli. Do umixované máslové směsi zašleháme po vychladnutí směs z krupičky. Pokud je směs moc řídká, necháme ještě chvíli zatuhnout v lednici.

Krémem k plnění cukroví naplníme všechny různé sladkosti podle chuti a můžeme je podávat ke svátečnímu pohoštění.