

Kávový krém s pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 2 ks
- kakaový pudinkový prášek 1 balíček
- máslo 120 g
- mletá káva 1 lžička
- cukr 100 g
- mléko 400 ml

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si uvaříme kakaový pudink podle návodu na balení a necháme jej vychladnout. Máslo nebo tuk na pečení vložíme do nádoby a necháme změkknout.

Po změknutí másla přidáme cukr, žloutky a dobře našleháme. Následně přidáme kávu a opět našleháme. V poslední fázi za stálého šlehání přidáváme po lžičkách studený pudink. Když je krém dobře promíchaný, dáme jej vychladit. Po vychlazení je krém hotový k použití.

Kávový krém s pudinkem používáme k naplnění a ozdobě dortů, rolád a zákusků.