

Koňakový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 250 g
- vejce 1 ks
- vaječný koňak 0.5 hrnek
- cukr moučka 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutek od bílku. Na krém použijeme pouze žloutek. Máslo necháme změkhnout.

V míse utřeme změkklé máslo, žloutek a cukr. Promícháme a pomalu přiléváme vaječný koňak.

Krém vymícháme, vychladíme a mažeme na dorty či řezy