

Máslový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Cukr krupicový 100 g
- Cukr moučkový 30 g
- Rum 1 lžíce
- Hladká mouka 50 g
- Mléko 250 ml
- Máslo 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Žloutek 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Mléko svaříme v parní lázni. Do připravené lázně, za občasného míchání, přidáme cukr, vanilkový cukr a žloutky. A nakonec za stálého míchání přisypáváme mouku. Mícháme do zhoustnutí. Poté odstavíme z plotny a necháme vychladnout.

Máslo a cukr ušleháme a přimícháme vychladlou hmotu. Po ušlehání máslového krému zjemníme a ovoníme rumem.

Jemný máslový krém používáme na plnění dortů, cukroví a jiných sladkých dobrot.