

Dortový krém vařený

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vejce 3 ks
- Cukr 3 lžíce
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce s cukrem vyšleháme v páře do husté hmoty. Hotový krém necháme za občasného zamíchání zchladnout. Máslo vyšleháme a po částech zašleháváme vařenou hmotu - obojí by mělo mít stejnou teplotu. Do tohoto základního krému přidáváme různé příchutě: rum, kakao, ořechy a jiné.