

Krém ze šlehačky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Cukr písek 160 g
- Šlehačka 200 ml
- Máslo 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Šlehačku s cukrem pozvolna vaříme do zhoustnutí. Musí se vařit pomalu, hmota ráda prchá z kastrolku a při chladnutí zhoustne, po vychladnutí má mít hustotu krému. Pokud se nám krém zdá po vychladnutí řídký, můžeme jej ještě trochu povařit. Vychladlý krém vešleháme do změkklého másla. Dochutíme podle potřeby. Tento krém používám již řadu let k plnění cukroví. Je trvanlivý a do základu přidávám různé příchutě (kakao, rum, kávu, ořechy,...). Používám ho na skoro všechny druhy cukroví.