

Pařížský máslový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vejce 3 ks
- Cukr krupice 150 g
- Kakao 2 lžíce
- Máslo 250 g
- Cukr moučka 1 lžíce
- Rum 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce šleháme s krupicovým cukrem ve vodní lázni. Voda se musí vařit, vejce se musí prohřát a být horká. Šleháme šlehačem na nejnižší obrátky 5 - 10 minut. Přidáme prosáté kakao a šleháme dalších 5 minut. Vyjmeme z vodní lázně a ještě chvíli šleháme. Necháme zchladnout za občasného zamíchání. Máslo ušleháme s rovnou lžící cukru moučky a zašleháme vychladlou pěnu - obojí musí mít stejnou teplotu, aby se krém nesrazil. Nakonec přidáme podle chuti rum.