

Dortový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Hera 300 g
- Cukr krupicový 150 g
- Žloutky 5 ks
- Mléko 250 ml
- Hladká mouka 35 g
- Vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Heru utřeme s práškovým, vanilkovým cukrem a žloutky do pěny. Hladkou mouku svaříme v mléce a mícháme do vychladnutí. Pak po lžičkách přidáme do krému.