

Kávový máslový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Moučkový cukr 140 g
- Máslo nebo rostlinný tuk 125 g
- Mléko 125 ml
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vroucí voda 2 lžička
- Instantní káva (polohrubá mouka nebo škrobová moučka) 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

1. Nejdříve mléko s rozmíchanou moukou nebo škrobovou moučkou na mírném ohni za stálého míchání přivedeme do varu.
2. Povaříme asi 2 minuty, odstavíme a hustou kaši necháme za občasného zamíchání při pokojové teplotě vychladnout.
3. Mezitím dáme do misky změkklé máslo (tuk) a utřeme s moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem do pěny.
4. Po lžičkách do něj za stálého tření vmícháme vychladlou kaši (na lepší našlehání krému můžeme použít elektrický šlehač, který nám usnadní práci).
5. Nakonec do hotového krému vmícháme vychladlou silnou kávu (1 lžičku instantní kávy zalijeme 2 lžičkami vroucí vody).

