

Čokoládový máslový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mléko 125 ml
- Moučkový cukr 140 g
- Máslo nebo rostlinný tuk 125 g
- Změklá čokoláda 50 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Polohrubá mouka (škrobová moučka nebo pudinkový prášek s vanilkovou příchutí) 1 lžíce

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 změklé 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 po částech, ve vodní lázni povolenou, čokoládu.

