

Žloutkový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žloutky 3 ks
- Práškový cukr 75 g
- Solamyl 10 g
- Mléko 1 dl
- Máslo 120 g
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukrem a solamylem utřeme do pěny, přidáme mléko a za stálého míchání vaříme 2-3 minuty. Za občasného promíchání necháme vychladnout. Vyšleháme máslo s vanilkovým cukrem, po částech vařečkou vmícháme vychladlou solamylovou kaši. Na chvíli dáme vychladit do lednice a pak našleháme.