

Vanilkový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 2 ks
- Citrón 1 ks
- Hrubá mouka 150 g
- Mléko 1 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši, kterou poté vychladíme.

Vejce si rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z půlky citronu si vymačkáme šťávu.

Do vychladlé kaše dáme vanilkový cukr, žloutky a citronovou šťávu.

Smícháme a vanilkový krém dáme ztuhnout do lednice.