

Pohár s vanilkovým krémem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vanilkový lusk 1 ks
- Krupicový cukr 40 g
- Žloutek 2 ks
- Plnotučné mléko 300 ml
- Hladká mouka 40 g
- Mascarpone 125 g
- Jahod 200 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Čokoládové hoblinky na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vanilkový lusk rozřízneme a vyškrábneme z něj dřevko. Vyšleháme ji z krupicovým cukrem a žloutky do pěny.

Mléko vylijeme do kastrůlku. Přisypeme hladkou mouku, vhodíme prázdný vanilkový lusk a za stálého míchání přivedeme k varu. Povaříme do zhoustnutí, odstavíme z ohně a vyjmeme lusk. Poté přidáme žloutkovou pěnu a krém necháme za stálého míchání vychladnout. Pak vmícháme mascarpone.

Jahody očistíme, omyjeme a nakrájíme na čtvrtky. Promícháme je s moučkovým cukrem a necháme přibližně 10 minut odležet. Do poháru střídavě plníme jahody a krém. Nakonec dozdobíme čokoládovými hoblinkami.