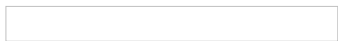


Bernský oříškový krém



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 25min , Porce: 8

1441 kalorií , **0 g** cukrů , **75 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bernsky-oriskovy-krem>

Příprava

Oriešky opražíme na sucho a zomelieme. Smotanu a rum zmiešame, pridáme cukor, žĺtky a nad parou všetko šľaháme, až kým nezhustne. Pridáme mleté oriešky a chvíľu šľaháme, odstavíme a miešame, až kým nevychladne. Krém podávame vychladnutý, ozdobený orieškami.

▣ Tip k receptu

Orieškový krém je výborný s nesladenými oblátkami.

Ingredience

- 500 ml sladké smetany
- 4 žloutky
- 120 g cukru moučky
- 120 g upražených lískových ořechů
- 80 ml rumu

Kategorie

Výjimečný den, Švýcarská, Zima, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Dezert