

Francouzský máslový krém



Obtížnost:  

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2808 kalorií , **0 g** cukrů , **304 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/francouzsky-maslovy-krem>

Příprava

Vejce a žloutky dáme do ohnivzdorné mísy. Pak přidáme cukr, vanilkový cukr a likér a šleháme na mírném ohni až vznikne hustý krém. Odstavíme a necháme vychladnout. Máslo utřeme do bílé pěny a nakonec přimícháme vaječný krém. Používáme na plnění dortů.

Ingredience

- ✓ 3 ks vejce
- ✓ 4 ks žloutky
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 dcl pomerančového likéru
- ✓ 350 g másla

Kategorie

Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník, Ostatní, Cukroví

