

Kávový krém šlehaný v páře



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

1994 kalorií , **0 g** cukrů , **216 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: sylver

Odkaz: <https://srecepty.cz/kavovy-krem-slehaný-v-pare>

Příprava

Do kastrolku nalejeme asi 3 cm vody a dáme vařit. Než začne voda vařit, rozklepneme dvě vejíčka do menšího hrnce. Jakmile voda vaří ztlumíme sporák na nejmíň, tak aby šla z vody jen pára a postavíme nad páru hrnec s vejíčky, do kterých jsme přisypali cukr.

Šleháme ručním šlehačem, až je hmota bílá, hustá a teplá. Odstavíme a necháme asi 5 minut vystydnout. Pak přišleháme máslo a nakonec přisypeme kávu. Krém by měl být hladký a dostatečně hustý, aby šel použít jako náplň do dortů a cukroví.

Ingredience

- 2 slepičí vejíčka
- 20 dkg cukru krupice
- 25 dkg másla
- 1 lžíce mleté kávy

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Ostatní

Tip k receptu

Krém použijeme na promazání dortů, řezů a slepení různých druhů cukroví.

