

Mandlový krém



Obtížnost: □□□□□

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

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

Autor: Sonia005

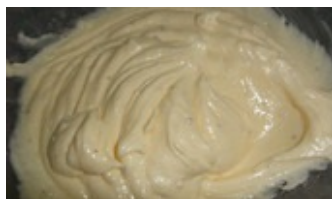
Odkaz: <https://srecepty.cz/mandlovy-krem>

Příprava

Ve vodní lázni ušleháme vejce s cukrem do bílé, husté, krémové hmoty. Sundáme ze sporáku a do hmoty zašleháme celé máslo, mandlovou esenci i mleté mandle. Do lednice dáme ztuhnout.

Tip k receptu

Krémem můžeme potírat bílý i čokoládový dortový piškot, slepovat cukroví, cokoli nás napadne.



Ingredience

- 2 vejce
- 150 g cukru krupice
- 250 g másla
- 1-2 lžíce mandlové esence
- 0.5 hrsti na jemno mletých mandlí

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročné, Něco extra, Cukroví