

# Smetanový krém



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 30min , Porce: 8

**1570** kalorií , **0 g** cukrů , **164 g** tuků , **4 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smetanovy-krem>

## Příprava

Ve vodní lázni smícháme smetanu, cukr krupici a polohrubou mouku. Vše šleháme do husté pěny a potom za občasného míchání necháme vychladnout. Mezitím utřeme máslo s vanilkovým cukrem a postupně přimícháváme vychladlou smetanovou hmotu.

## Ingredience

- ✓ 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 2 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 2 vanilkové cukry
- ✓ 200 g másla

## Kategorie

Pomocné recepty