

Žloutkový krém



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

2753 kalorií , **1 g** cukrů , **228 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Ve vodní lázni utřeme žloutky s moučkovým cukrem a solamylem. Přidáme mléko a šleháme do husté pěny. Za občasného míchání necháme vychladnout. Mezitím utřeme máslo s vanilkovým cukrem a postupně přidáváme vychladlou pěnu.

▣ Tip k receptu

Pokud chceme mít krém krásně žlutý, můžeme přidat trochu (na špičku nože) žlutého potravinářského barviva.

Ingredience

- 250 g másla
- 4 žloutky
- 150 g cukru moučky
- 1/2 lžíce solamylu
- 200 ml mléka
- 2 vanilkové cukry

Kategorie

Česká, Pomocné recepty, Ostatní