

Crème pâtissière

Irina Zobnina

Przepis na francuski krem cukierniczy z dodatkiem masła. Idealny do tarteletek, eklerów, ptysi.



SKŁADNIKI

- 400 g mleka
- 100 g śmietanki 36%
- 100 g jajek kurzych
- 80 g cukru kryształu
- 45 g skrobi kukurydzianej
- 50 g masła
- 5 g ekstraktu z wanilii

INSTRUKCJE

1. Mleko, śmietankę i ekstrakt z wanilii podgrzać.
2. Cukier, jajka i skrobię wymieszać różgą, aby nie było grudek.
3. Gorące mleko zdjąć z palnika, wlać do mieszaniny z jajek i dobrze wymieszać.
4. Ponownie podgrzać, ciągle mieszając, aż masa zgęstnieje.
5. Zdjąć z palnika, dodać masło. Dobrze wymieszać, aż się rozpuści i powstanie jednolita, gładka masa.