

Krem z marakui

Ewa Wajs

Prosty krem z marakui do nadziewania makaroników lub przełożenia tortu.



PORCJE

50 makaroników

SKŁADNIKI

- 150 ml puree z marakui
- 100 g cukru
- 3 żółtka
- 20 g mąki ziemniaczanej
- 120 g masła

INSTRUKCJE

1. Wszystkie składniki przygotować i odważyć.
2. Podgrzać w garnku sok z cytryny lub puree
3. Żółtka wymieszać z cukrem i mąką ziemniaczaną.
4. Do masy jajeczno cukrowej dolać podgrzany sok lub puree.
5. Przełożyć wszystko do garnka i gotować około 3 minut aż masa zgęstnieje - mieszając cały czas aby uniknąć przypalenia.
6. Pozostawić do wystudzenia nakryte folią spożywczą do kontaktu.
7. Dodać masło i miksować na gładką masę.