



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Krem mleczny

Najlepszy z owocami

Składniki:

- mleko 2,0 % , 2 szkl.
- żółtka, 1 szt.
- mąka , 4 dag
- wanilia, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

I 1/2 szklanki mleka rozrobić z mąką i cukrem waniliowym (wanilią). Żółtka utrzeć z cukrem. Pozostałe mleko (1/2 szklanki) zagotować. Żółtka zaparzyć wrzącym mlekiem, dodać mleko z mąką i wanilią, wymieszać. Mieszaninę podgrzewać na słabym ogniu, stale mieszając, do zagotowania. Zdjąć z ognia i mieszać do ostygnięcia. Do kremu można dodać kakao, kawę lub owoce.

