

Engleska Krema Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 20 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Mlijeko 250g
- Šećer 75g
- Žumanjci 80g (4 srednja žumanjka)
- Vanilija u prahu

Upute

1. Stavite mlijeko, polovinu šećera i vaniliju u prahu u lonac i zagrijte. U drugoj zdjeli istucite žumanjke sa preostalim šećerom.
2. Kada je mlijeko vruće, na otprilike 80°C, ulijte polovinu u žumanjke i dobro promiješajte. Ovaj postupak se zove temperiranje. Vratite sve natrag u lonac i vratite na vatru.
3. Kuhajte kremu na srednje jakoj vatri stalno miješajući dok se ne zgusne dovoljno da ostane na donjoj strani žlice ili dok ne dosegne temperaturu od 80°C-84°C. Kada prođete prstom po stražnjoj strani žlice, trebala bi ostati čista linija, što potvrđuje da je krema prave gustoće. Ne bi trebalo biti vidljivih mrvica u kremi.
4. Pazite da kremu ne prekuhate jer će se žumanjci zgrušati, a to nećete moći popraviti. Procijedite je i ostavite da se ohladi.