

Slastičarska Krema Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 20 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Mlijeko 500g
- Žumanjci 100g (5 žumanjaka srednje veličine)
- Šećer 125g
- Glatko brašno 25g
- Kukuruzni škrob 25g
- Vanilija u prahu

Upute

1. Stavite mlijeko, polovinu šećera i vaniliju u prahu u lonac i zagrijte.
2. Izmiksajte žumanjke s preostalim šećerom dok mješavina ne postane gusta i blijeda. To se zove blanširanje. Dodajte prosijano brašno i škrobno brašno.
3. Ulijte otprilike polovinu zagrijanog mlijeka u smjesu žumanjaka. Ovaj postupak se zove temperiranje. Vratite sve natrag u lonac, stavite na vatru i kuhajte žustro miješajući dok krema ne proključa i zgusne se. Kuhajte kremu još 2 minute stalno miješajući.
4. Maknite lonac s vatre i odmah izlijte kremu u čistu posudu. Pokrijte je prozirnom folijom tako da folija dira površinu kreme i ostavite je da se ohladi.