

Žuti glatki krem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4žumanca
- 100-150 gšecera
- 3 kašikegustina
- 800 mlmleka
- 70-100 gputera/margarina
- 1vanil šećer

Priprema

Žumanca i šećer žicom kratko mutiti, dodati 3 kašike gustina, dobro sjediniti žicom i kuvati na nižoj temperaturi (1), mešajući žicom. Kada se šećer istopi polako dodati oko 800 ml hladnog mleka, vanilin šećer, mešati žicom još oko 10 minuta dok se ne zgusne u glatku masu, dodati oko 70-100 g putera, mešati da se sjedini u finu žutu kremu.

U kremu dodati po želji čokoladu, vanilu, lemon curd... Kremu koristiti kao fil za tortu, fil za makronse, kolace, fil za palacinke, pite sa finim testom, rolate....

Žuti krem možete prekriti prozirnom folijom, i cuvati u frižideru do upotrebe.

Savet