

Krem na ciepło

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla łasuchów

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- żółtka - 5 szt.
- cukier puder - 10 dag
- mąka - 5 łyżka(i)
- paczka cukru waniliowego -
- mleko - 400 ml
- truskawki - 30 dag
- masło - 2 łyżka(i)
- cukier - 2 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

foremki

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem. Połączyć z mąką i cukrem waniliowym, a na końcu z mlekiem. Mieszając zagotować, przestudzić. Truskawki odszypułkować i pokroić na kawałki. Foremki natłuścić masłem, napełnić do połowy kremem, na wierzchu ułożyć owoce, posypać cukrem. Zapiekać 20 minut w tem. 190 stopni.

Jak podawać?

na ciepło