

Kremówka Papieska

Przepis dodany przez użytkownika arhiman



Wyśmienita kremówka, palce lizać! Delikatnie opruszona cukrem pudrem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żółtka - 4 szt.
- cukier - 1 szkl.
- budyń - 1 op.
- mleko - 2 szkl.
- masło - 1 kostka(i)
- rum - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Żółtka wraz z cukrem utrzeć porządnie mikserem. Wlać 1 budyń (rozprowadzony w części mleka - 1/4 szklanki mleka) i miksować dalej. Wszystko wlać do reszty gotującego się mleka. Wszystko zostawić do lekkiego wystudzenia. Dodać kostkę masła i zmiksować. Dodać rum.