

Anglický krém

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup prípravy

Mlieko (odložíme si bokom tri polievkové lyžice) zahrejeme s cukrom a vanilkovým strukom, ktorý ihneď po zahriatí vyberieme. Vajíčka (6ks) rozbijeme a rozdelíme na bielka a žĺtka. Žĺtka vložíme do misky s múkou a zvyškom mlieka. Vyšľaháme ich šľahačom na jednoliatu zmes, do ktorej postupne prilievame cez sitko teplé mlieko. Túto zmes preložíme na slabý plyn a udržiavame ju na ňom, pokiaľ nezačne variť. Vtedy ju ihneď odstavíme a vylejeme do samostatných pohárov. Krém podávame teplý alebo studený.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 160 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Vanilkový struk** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

