

Eurokrem sa smanjenim kalorijama :)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za eurokrem:

- **100 gfruktoze**
- **70 mlvode**
- **80 gmaslaca**
- **50 gsurutke u prahu**

I još:

- **mala kašikicakakao**

Priprema

U šerplicu staviti vodu i fruktozu, neka vri na laganoj vatri da se šecer potpuno otopi. Nakon 3-4 minuta kuvanja šecer ce poprimiti žuckastu boju, blago ce se karamelizirati. Mešati stalno Test da li šecer pocinje da se stvrdnjava možete izvršiti tako što cete kap staviti na tacnicu i ukoliko se ne razliva i pocinje da se lepi, blago stvrdnjava prekinite sa špinovanjem. Ukoliko vam se desi da previše ušpinujete šecer razredite ga tako što cete dodati po malo vruce vode. Skloniti sa vatre i dodati surutku u prahu postepeno i stalno mešati, sad možete to raditi mikserom, da se razbiju sve grudvice surutke. Potom dodajte maslac i sve lepo mešajte dok se ne sjedini. Gustina treba da bude kao na slici, nalik pudingu. Podelite na dva dela, beli deo možete ostaviti kakav jeste, a možete i dodati vanilu, a u drugi deo dodajte kakao, a možete i rum i cimet (opciono - vrlo malo). Izliti u teglicu i držati na sobnoj temperaturi. Ukoliko ne bude pojeden (par dana), slobodno ga stavite u frižider. Ja nisam jer uvek bude smazan za tren oka. Od ove kolicine ispadne teglica od 200 ml.

Savet