

## *Francuski krem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 2 kašike džema od kajsija
- 22 kašike šećera
- 3/4 l mleka
- 1,5 kašika brašna
- 1 vanilin šećer

### **Priprema**

Penasto umutiti 4 belanca sa 2 kašike šećera i dodati 2 pune kašike džema od kajsija. Masu sipati u šerpu velicine 2 litra, koju prethodno treba premazati svuda okolo sa 16 kasika karamelizovanog šećera.

Tu šerpu staviti u drugu, malo vecu sa vrućom vodom i sve to peci u zagrejanom rerni 1 sat.

Poceni krem izruciti u malo dublju ravnu posudu i prelikovati u 3/4 litra mleka i vanilin šećer.

Krem služiti hladan.