

Žuti glatki krem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4žumanca**
- **100-150 gšecera**
- **3 kašikegustina**
- **800 mlmleka**
- **70-100 gputera/margarina**
- **1vanil šecer**

Priprema

Žumanca i šecer žicom kratko mutiti, dodati 3 kašike gustina, dobro sjediniti žicom i kuvati na nižoj temperaturi (1), mešajuci žicom. Kada se šecer istopi polako dodati oko 800 ml hladnog mleka, vanilin šecer, mešati žicom još oko 10 minuta dok se ne zgusne u glatku masu, dodati oko 70-100 g putera, mešati da se sjedini u finu žutu kremu.

U kremu dodati po želji cokoladu, vanilu, lemon curd... Kremu koristiti kao fil za tortu, fil za makronse, kolace, fil za palacinke, pite sa finim testom, rolate....

Žuti krem možete prekriti prozirnom folijom, i cuvati u frižideru do upotrebe.

Savet