

Eurokrem sa smanjenim kalorijama :)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za eurokrem:

- **100 g**fruktoze
- **70 ml**vode
- **80 g**maslaca
- **50 g**surutke u prahu

I još:

- **mala kašika**kakaa

Priprema

U šerpicu staviti vodu i fruktozu, neka vri na laganoj vatri da se šećer potpuno otopi. Nakon 3-4 minuta kuvanja šećer će poprimiti žućkastu boju, blago će se karamelizirati. Mešati stalno. Test da li šećer pocinje da se stvrdnjava možete izvršiti tako što ćete 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 šećer razredite ga tako što ćete dodati po malo vruće 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 pojeđen (par dana), slobodno ga stavite u frižider. Ja nisam jer uvek bude smazan za tren oka. Od ove količine ispadne teglica od 200 ml.

Savet