

Vanilkový krém

Ingredience

- vejce — 2
- máslo — 200 g
- cukr krupice — 200 g
- 2 lžičky vanilkové pasty nebo mleté vanilky bourbon

Postup

Vejce, vanilku a cukr šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí. Lázeň udržujeme středně rozehřátou, aby se vejíčka nesrazila. Jakmile směs zhoustne, necháme ji vychladit na pokojovou teplotu, pak přidáme změkklé máslo a vyšleháme krém.