

## Cukrářský krém



### Ingredience **pro 4 osoby**

**6 ks** Žloutky M

**500 ml** Čerstvé plnotučné mléko

**150 gr** Cukr krupice

**25 gr** Kukuřičný škrob

**25 gr** Rýžový škrob jemný

**1 ks**

Vanilkový lusk

### Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

**15**

*min*

**10**

*min*

**3**

*hod*

### Cena



**500 ml čerstvého plnotučného mléka**

Mléko nalijeme do většího hmce...



1 vanilkový lusk

Vanilkový lusk podélně rozřízneme...



Neostrou hranou nože oddělíme semínka...



Lusk i semínka přidáme do mléka a na mírném ohni přivedeme k varu. Poté mléko odstavíme a necháme 5 minut odpočinout...



6 žloutků M 150 gr cukru

Mezitím si oddělíme žloutky od bílků, bílky nepotřebujeme. Žloutky dáme do větší mísy a přidáme cukr...



6.

Metličkou rozmícháme...



7.

25 gr kukuřičného škrobu 25 gr rýžového škrobu

Přidáme přesátý škrob a rozmícháme...



Přilijeme přefiltrované mléko a metličkou energicky rozmícháme...



Krém vlijeme zpět do hrnce a za stálého míchání vaříme na nízkém ohni do zhoustnutí...



Poté krém přemístíme do mísy a na dotek překryjeme potravinovou folií, což zabrání, aby se na krému vytvořila kůrka. Necháme zchladnout nejprve při pokojové teplotě a poté v lednici...



Abychom urychlili chladnutí, můžeme krém rozprostřít na plech. Překryjeme na dotek potravinářskou folií...



12.

Vychladnutý krém můžeme uhladit pomocí ponorného mixéru. Hotový krém uchováme v lednici v dobře uzavřené nádobě 2-3 dny.