

# Tvarohový krém

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

25 dkg tvarohu

10 dkg moučkového cukru

1 žloutek

1 vanilkový cukr

2,5 dl mléka

1 vanilkový pudink

## Postup

V troše mléka rozmícháme pudink a nalijeme do zbytku vařícího mléka. Mícháme, povaříme dohusta a necháme za občasného zamíchání vychladnout. Tvaroh utřeme s cukrem (i vanilkovým) a žloutkem. Vmícháme po částech vychladlý pudink. Zvlášť utřeme do pěny 20 dkg změkklého tuhu (Hera) a 20 dkg moučkového cukru. Přidáme do tvarohové hmoty a společně vymícháme do hladkého krému. Místo vanilkového pudinku můžeme uvařit pudink čokoládový nebo jiných příchutí. Krém je vhodný na řezy, dorty a rolády