

# Dejmalův krém

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: petra

## Suroviny

3 vejce

12 dkg moučkového cukru

25 dkg 100% tuku

25 dkg másla

## Postup

Máslo ušleháme dohladka.

Vejce s cukrem ušleháme do pěny. Po troškách zašleháme vlažný rozpuštěný 100% tuk.

Vaječnou hmotu po lžících vešleháme do másla.

Dle chuti ochutíme ořechy, kakaem, rumem, kokosem, čokoládou.

Krémem plníme cukroví, dorty, rolády.

Náš tip:

Suroviny stačí na 2 rolády.