

Krém k dukátovým buchtičkám pro dospělé

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: minoro

Suroviny

0,5 litru sladké smetany nebo mléka

1 až 2 žloutky

1 polévková lžíce hladké mouky

2 polévkové lžíce práškového cukru

0,5 sěčku vanilkového cukru

citronová kůra

Na dochucení::

2 až 4 polévkové lžíce rumu

0,5 citronu - šťáva z

Postup

Uvedené suroviny rozmícháme v hrnci, který postavíme do rendlíku s horkou vodou, kterou zahříváme až krém za stálého míchání zhoustne - vařit se ale nesmí.

Potom hrnec s krémem za stálého míchání ve studené vodě vychladíme a do zchladlého krému vmícháme rum a citronovou šťávu.

Dukátové buchtičky přelejeme na talíři tímto krémem a podáváme.

Poznámka

Dosti pracné, ale perfektní