

# Cukrářský vanilkový krém

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

|         |                 |
|---------|-----------------|
| 3 ks    | žloutek         |
| 50 g    | cukr krupice    |
| špetka  | sůl             |
| 2 lžíce | hladká mouka    |
| 2 lžíce | kukuřičný škrob |
| 300 ml  | mléko           |
| 1 ks    | vanilkový lusk  |



## Postup přípravy

Do kastrůlku vlijeme mléko. Vanilkový lusk rozřízneme na půl a celý vhodíme do mléka. Dáme na střední plamen a pomalu necháme přivést k varu. Mezitím si připravíme žloutky. V misce je rozšleháme s cukrem a špetkou soli do pěny. Přes jemné sítko prosejeme mouku a škrob a přimícháme ke žloutkům s cukrem. Vymícháme do hladka. Jakmile mléko začne vařit, sundáme z plamene. Nejprve přidáme trošku do žloutkové směsi a metličkou zašleháme. Poté pomalu přiléváme i zbytek. Odstraníme vanilkový lusk (není nutné jej vyhazovat, stačí opláchnout, nechat uschnout a vhodit do dózy s cukrem pro skvělý domácí vanilkový cukr). Celou směs vlijeme zpět do kastrůlku a dáme zpět na plotnu. Za stálého šlehání necháme zhoustnout. Konzistence by měla být stejná jako puding. Hotový krém přemístíme do čisté misky a na povrch přilepíme potravinovou fólii. Díky tomu zabráníme vytvoření škráloupu. Necháme vychladnout a poté používáme do libovolných dezertů. Skladujeme v lednici.