CRÈME PÂTISSIÈRE

natacha pacal
PATISSERIE

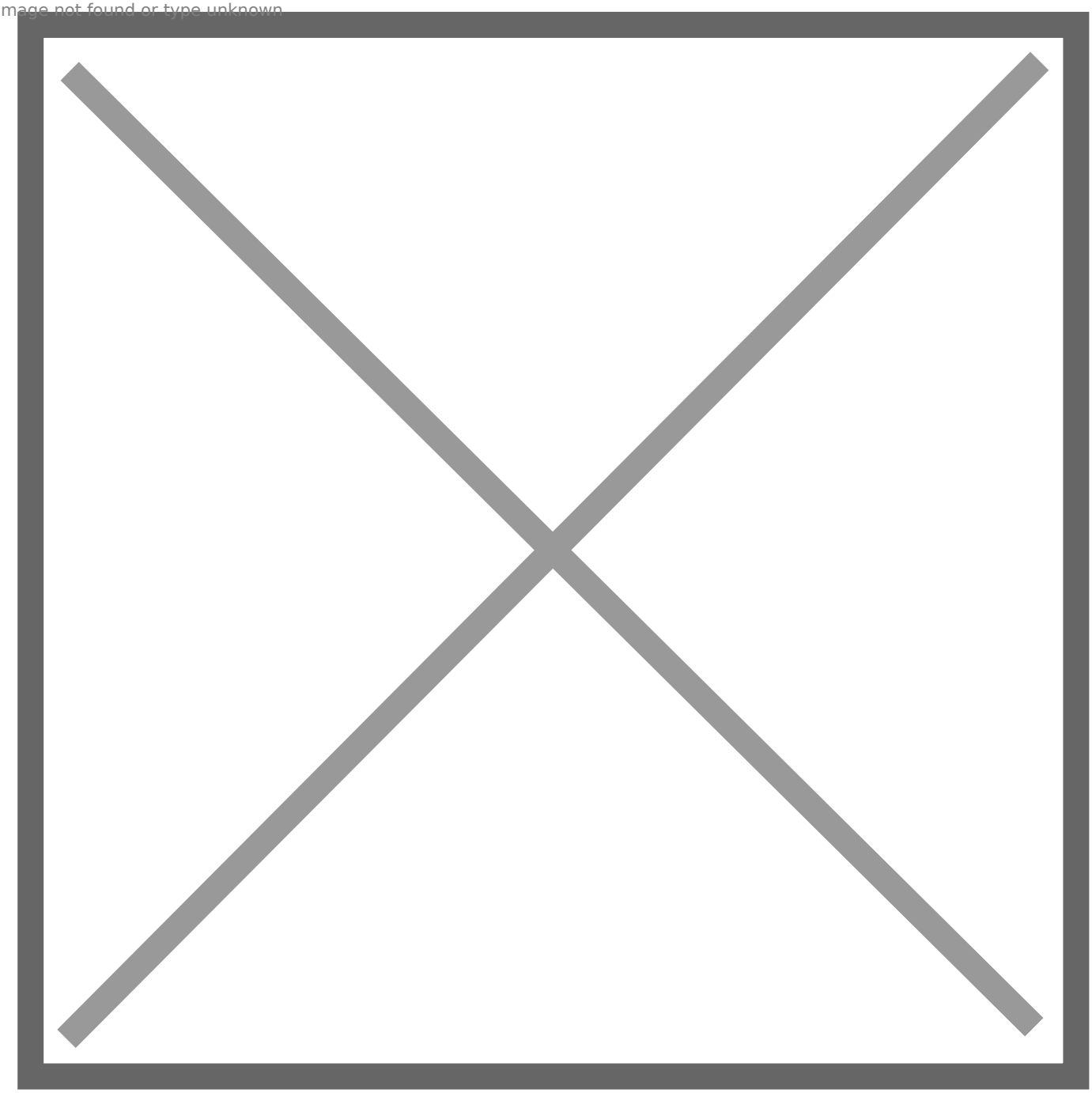
Ingrediencie

500ml	plnotučné mlieko
125g	žĺtka
100g	kryštálový cukor
50g	kukuričný škrob
podľa chuti	vanilka
30 - 50g	maslo

Čas prípravy

Náročnosť

Image not found or type unknown



Postup prípravy

Postup

1. **Zohrej mlieko** – do hrnca daj mlieko, pridaj vanilku a časť cukru.
   Rada: Vanilka je základom tohto krému. Použi takú, akú máš. Môžeš ju však aj vynechať a pripraviť si napríklad škoricový crème pâtissière s použitím mletej škorice.
2. **Vymiešaj žĺtky** – v mise vyšľahaj žĺtky so zvyšným cukrom.
3. **Pridaj škrob** – do žĺtkovej zmesi primiešaj kukuričný škrob.
4. **Zalej horúcim mliekom** – mimo ohňa postupne prilievaj horúce mlieko k žĺtkovej zmesi a stále miešaj, aby sa žĺtky nezrazili.
5. **Uvar krém** – celú zmes vráť do hrnca a na strednom ohni miešaj, až kým nezhustne do hladkého krému.
   Tip: Keď začne krém „bublinkovať“, nechaj ho na slabšom ohni ešte 1 minútu za stáleho miešania povariť. Aby nebolo cítiť chuť škrobu.
6. **Pridaj maslo** – na záver do teplého krému vmiešaj kúsky masla. Dobre premiešaj do hladkej konzistence. **Tip:** Nepridávaj maslo do úplne horúceho krému, aby krém nechutil, tak olejnato. Minútku ho po dovarení ešte miešaj a do ešte teplého krému pridaj kúsky masla.
7. **Vychladť** – prelej do misky, zakry fóliou priamo na povrchu a nechaj úplne vychladnúť.

Nech ti to pečie, bon appétit!
Natacha

Piekla si so mnou?
Potešíš ma označením v storke na sociálnych sieťach:
Instagram: **natacha_pacal**
Facebook: **Natacha Pacal patisserie_official**