

## Krem waniliowy

**ADRIANA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>żółtko jajek</b>	4
<b>cukier</b>	9 dag
<b>wanilia</b>	
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1,5 dag
<b>śmietana kremówka</b>	1/8 litra
<b>cukier puder</b>	2 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem i wanilią na pulchną masę, ubić śmietankę.

Następnie ubić pianę z białek, pod koniec ubijania dodać 3 dag cukru, rozpuścić żelatynę i połączyć z masą żółtek, mieszając bardzo dokładnie.

Masę z żółtek, ubitą pianę z śmietanką połączyć razem, ostrożnie mieszając do dna naczynia.

Wyłożyć do formy i zastudzić.