wspaniały krem

GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1 kostka
cukier	20 dkg
jaja	4 sztuka
cukier waniliowy	1 sztuka
kakao	2 łyżki
wódka	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do emaliowanego naczynia wlać 2 łyżki wody,wbić jajka,wsypać cukier. Wstawić garnek do większego z wrząca woda,ustawionego na małym ogniu.
Ubijać przez 2 min na dużym ogniu,żeby jajka się zagrzały,potem na małym.
Ubijać 20-25 min. Masa jajeczna najpierw urośnie,potem zacznie jej ubywać i stanie się gęsta.
Kiedy zgęstnieje,odstawić z ognia i studzić ubijając. Masło o temp. Pokojowej utrzeć w makutrze.
makutrze trakcie ucierania dodawać stopniowo po łyżce masa jajeczna. Dosypać cukier waniliowy.
Kiedy krem stanowi jednolita masę, dodać parę kropli zapachu a na końcu wódkę.
Kakao wsypać do filiżanki i mieszając,zalać mała ilością wrzątku. Lekko przestudzone,dodać do kremu. Utrzeć.