

Przepis na krem mleczno-jajeczny



Składniki:

- ☐ 9 żółtek
- ☐ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ☐ 1 puszka mleka skondensowanego słodzonego (400 ml)
- ☐ 125 ml spirytusu bezglutenowego

Przygotowanie

UWAGA: wykonanie kremu mleczno-jajecznego (możliwe jest tylko w urządzeniu wielofunkcyjnym „Thermomix”).

Sposób przyrządzania:

- Do urządzenia założyć motylek
- Do naczynia włożyć żółtka i wsypać cukier waniliowy, urządzenie ustawić: czas – 5 minut, temperatura – 70°C, obroty – pozycja 3
- Wlać skondensowane mleko i spirytus, urządzenie ustawić: – czas – 5 minut, temperatura – 70°C, obroty – pozycja 3
- Przełączyć do szklanego naczynia i schłodzić w lodówce