

Krem maślany do tortów

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dodatek do ciast.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag masła -
- 4 jajka -
- 1 łaska wanilii -
- 15 dag cukru -
- sok i skórka otarta z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Ubijam jajka z cukrem i miąższem wanilii na parze. Schładzam. Masło ubijam na pianę, dodaje po trochu krem jajeczny. Na końcu dodaje sok i skórek cytrynową.

