

Классический заварной крем для выпечки



Ингредиенты

молоко 500 мл
сахар 180 г
масло сливочное 30 г
мука 30 г
яичный желток 6 шт.
ванильная эссенция 1 ст.л.

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Соединить сахар и муку. Отдельно смешать половину молока и желтки. Соединить смеси. Перемешать, чтобы не было комков. В остальное молоко добавить ванильную эссенцию, поставить на огонь. Довести до кипения и убрать. Осторожно влить 1/3 молока в яично-молочную массу, размешать венчиком.

2 Вылить смесь обратно в молоко. Готовить до загустения. Когда крем закипит, готовить не больше 60 секунд, снять с огня. Перелить крем в холодную емкость. Положить в крем сливочное масло. Очень аккуратно и медленно размешать. Если мешать быстро, то классический заварной крем будет жидким.