

Krem budyniowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: około 600 g kremu

Czas gotowania: 16 minut

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 800 g mleka, wsypać 80 g proszku budyniowego waniliowego oraz dodać 4 żółtka jaj. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować budyń. Temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 2.
2. Zdjąć pokrywę. Budyń wyjąć z naczynia, odstawić go do całkowitego wystudzenia.
3. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Dodać 250 g pokrojonego na mniejsze kawałki masła w temperaturze pokojowej oraz wsypać 150 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Na pokrywie otworzyć zaślepkę. Przez otwór stopniowo dodawać zimny budyń. Krem mieszać do całkowitego połączenia się składników. Czas 3 minuty, prędkość 3.
5. Zdjąć pokrywę, gotowy krem przechowywać w lodówce.