

www.SztukaKulinarna.pl

Krem Huzarski

ilość porcji **0** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	suszonych moreli	
4	dkg	cukier	
4	dkg	cukier puder	
50	ml	rumu	
4	szt	żółtko	
10	dkg	masło	

Przepis Morele opłukać, namoczyć, zalać małą ilością wody, dodać cukier kryształ, ugotować, przetrzeć, włożyć do miksera razem z żółtkami, cukrem pudrem, rumem i masłem, włączyć mikser na 30 s. Używać do przekładania tortów, wafli itp.
Składniki

20 dkg suszonych moreli, 4 dkg cukru kryształu, 4 dkg cukru pudru, 50 ml rumu, 4 żółtka, 10 dkg masła.