

Vanilkový krém s rybízem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Hrašku Vanilka smícháme s mlékem a máslem. Přivedeme k varu, oheň ztlumíme a zvolna vaříme 20 minut. Před koncem varu přidáme cukr, dobře prošleháme a krátce povaříme. Do předem nachystaných misek nalijeme horký krém a necháme vychladnout. Před podáváním krém z misek vyklopíme a ozdobíme rybízovou marmeládou.

Ingredience

- **Cukr krystal** - 75 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 500 g
- **Hraška Vanilka 250 g** - 75 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 75 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 20 g

