



## JERNEJ KITCHEN

# VANILIJEVA KREMA (SLAŠČIČARSKA KREMA)

*Vanilijeva krema ali slaščičarska krema je bogata in gosta krema, ki spominja na puding in je kot krema za torto, polnilo za domače krofe, princeske.*

ZA	800	G
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

### VANILIJEVA KREMA (SLAŠČIČARSKA KREMA)

500 ml mleka

1 vaniljev strok (semena)

1 ščep soli

6 rumenjakov

150 g sladkorja

40 g gladke bele moke, tip 500 ali koruznega škroba (gustin)

20 g hladnega masla

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

metlica

skleda

živilska folija

### ZAVREMO MLEKO Z VANILIJO

Kozico z mlekom pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo vaniljeva semena, prazen vaniljev strok in sol. Pustimo, da mešanica zavre, nato odstavimo z ognja.

### NASVET

Uporabimo kozico ali lonec, ki ima dvojno debelo dno.

### ZMEŠAMO RUMENJAKE, SLADKOR IN MOKO

V večjo skledo damo rumenjake, sladkor in moko (ali koruzni škrob - gustin). Z ročno metlico dobro stepemo, tako da dobimo gladko penasto jajčno zmes.

### NASVET

Najlažje ločimo rumenjake od beljakov tako, da vsa jajca previdno ubijemo v skledo, nato vsak rumenjak previdno zajamemo z čisto dlanjo. Otresemo beljak in rumenjak položimo v skledo.

### ČEZ JAJCA VLIJEMO VANILJEVO MLEKO

Čez jajčno zmes postopoma vlijemo vrelo vaniljevo mleko, medtem neprestano mešamo z metlico. Dobiti moramo gladko vaniljevo mešanico brez grudic.

### NASVET

S počasnim dodajanjem mleka zagotovimo, da se jajca enakomerno temperirajo in ne dobimo umešanih jajc oziroma grudic.

### VANILJEVO JAJČNO ZMES SKUHAMO

Vaniljevo jajčno zmes prelijemo nazaj v kozico in postavimo na srednje močan ogenj. Med rednim intenzivnim mešanjem kuhamo 2 - 3 minute, da se mešanica zgosti in začne rahlo

brbotati. Zmes mora ostati gladka. Takoj odstavimo z ognja in precedimo skozi cedilo. Krema mora biti gosta kot puding.

#### VANILIJEVA KREMA (SLAŠČIČARSKA KREMA)

V toplo kremo med rednim mešanjem postopoma dodamo manjše hladne kocke masla in jih dobro vmešamo v kremo. Še toplo kremo pokrijemo na dotik z živilsko folijo in ohladimo na sobno temperaturo. Hranimo v hladilniku do 3 dni ali uporabimo v željeni sladici (krofi, torte, princeske, razni nadevi...)

#### NASVET

Z metlico mešamo, tako, da rišemo številko osem in pazimo da zelo dobro mešamo po dnu kozice.