



**CUSTARD CREAM**  
**miodowekrolestwo.com**

**Składniki (na 4 porcje):**

- 300 ml śmietany kremówki,
- 200 ml mleka 1,5%,
- laska wanilii,
- 2 - 3 łyżki cukru,
- 4 żółtka.

**Wykonanie:**

1. W rondelku połącz śmietankę i mleko, podgrzewaj na średnim ogniu.
2. Laskę waniliową rozetnij wzdłuż i za pomocą noża wydlub ziarenka - dodaj je wraz z laską do gotującego się mleka i śmietanki. Całość podgrzewaj na minimalnym ogniu przez około 5 minut, aby smak wanilii przeniknął do sosu.
3. W czasie kiedy mleko się grzeje, oddziel żółtka od białek. Do żółtek dodaj cukier i ubij oba składniki do uzyskania jednolitej masy (na kogel-mogel).
4. Do żółtek dodawaj patiami gorące mleko ze śmietanką i jednocześnie mieszaj trzepaczką sos, aby jajka się nie zważyły. Ważne jest, aby stopniowo hartować masę. Całość przelej do rondelka i podgrzewaj delikatnie mieszając przez 5 -7 minut. Sos powinien nieco zgęstnieć.