

Krém ze ztuženého tuku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 100 g
- káva nebo kakao 60 g
- vejce 2 ks
- ztužený tuk 250 g
- **podle chuti**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce a cukr šleháme ve vodní lázni do pěny, přidáme kakao nebo kávu, trošku rumu a ztužený tuk. Necháme tuk rozpustit a znovu vyšleháme do konzistence krému.

Krém ze ztuženého tuku používáme na cukroví, rolády, dorty.