

Kremówka na krakersach



Autor: **Magda_lena**
Przepisów: 5 Ocena: 135

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- krakersy, 1,5 op dużego
- mleko, 5 szkl
- Mąka pszenna, 1 szkl
- masło, 1 kostka
- cukier kryształ, 1 szkl
- budyń waniliowy, 1 op
- żółtka, 4 szt
- cukier waniliowy, 1 op

Sposób przygotowania:

- 1 Krem: 4 szkl mleka, cukier i cukier waniliowy i masło - zagotować. Pozostałe składniki dokładnie wymieszać i wlać do gotującej się masy - zagotować (można chwilę dłużej pogotować ciągle mieszając, żeby krem był bardziej gęsty) Gorący krem wlać na blachę wcześniej wyłożoną jedną warstwą krakersów a następnie ułożyć krakersy na wierzchu masy. Po ostygnięciu Kremówkę włożyć do lodówki. Wierzch posypać cukrem pudrem.
- 2 Opcjonalnie: dla uzyskania aromatu, można do masy dać kilka kropel np zapachu waniliowego itp. :) Cukru można dać mniej wg uznania :) Budyń może być śmietankowy, wtedy masa będzie bardziej biała.
- 3 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: