

Kremówka na krakersach w 5 minut - najlepsza



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **18677**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- około 24 krakersy
- 1/2 l mleka
- 2 budynie waniliowe
- 1/2 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżka masła
- 1 żółtko
- cukier puder na posypkę

Sposób przygotowania:

- 1 Na blaszce wyłożoną folią aluminiową układamy krakersy (u mnie kwadratowa blaszka w której mieści się 12 krakersów).
- 2 Połowę mleka gotujemy z cukrem, cukrem waniliowym i masłem.
- 3 Do pozostałego mleka dodajemy żółtko i budynie. Miksujemy.
- 4 Tak przygotowaną mieszankę wlewamy do gotującego się mleka i cały czas mieszając gotujemy, aż pojawią się pęcherzyki powietrza.
- 5 Najlepiej na małym ogniu, żeby krem nam się nie przypalił.
- 6 Ciepły krem wylewamy na krakersy.
- 7 Na ciepłym kremie układamy resztę krakersów. Przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do wychłodzenia.
- 8 Ostudzoną wkładamy do lodówki żeby się schłodziła.
- 9 Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem . Smacznego !!!
- 10 ;-D
- 11 ;-)))
- 12 ;-d

Twoje notatki do przepisu: