Klasi?na krema od vanilije

Radila sam danas macaronse po želji prijateljice sa klasi?nom kremom od jaja i vanilije. Ina?e sam veliki obožavatelj ove kreme ali ju jako rijetko radim. Kako mi je ostalo kreme i muffina spojila sam klasi?ne muffine od banane i kakaa koje radim ?esto sa ovom kremom i kombinacija je genijalna.

Tako da je ova krema dosta svestrana, i može se napraviti kad se rade macaronsi i ostane vam žutanjka. Tako?er može provesti i par dana u hladnjaku dok se ne potroši.

Bazni recept za macaronse je ovdje, a za muffine ovdje :)

Za kremu:

6 žutanjka
3 pune jušne žlice še?era
3 pune jušne žlice brašna
1 bourbon vanilin še?er
1 mahuna vanilije
2 dcl mlijeka
100 g maslaca

Mikserom mutimo žumanjca i še?er dok se ne spoje pa dodajemo vanilin še?er i sjemenke koje smo izvukli iz mahune vanilije. Naizmjence dodavati brašno i mlijeko dok se ne spoji te premijestiti u lonac za kuhanje.

Kuhati na laganoj vatri dok se ne zgusne i premjestiti u plasi?nu posudu. Ostaviti da se malo

prohladi na sobnoj temperaturi te porekriti prozirnom folijom da se ne napravi kora. Staviti u hladnjak da se potpuno ohladi.

Kad je krema potpuno hladna staviti u posudu za miksanje i uz miksanje dodavati maslac koji j preno?io na sobnoj temperaturi te miksati dok se sve ne spoji.

Krema je tada spremna za ukrašavanje, da li macaronsa, muffina ili neke torte sve je na vama.

Macaronsi su ra?eni po klasi?nom receptu sa ovog linka, a muffini su sa ovog linka bez punjenja.

© justcakegirl

Nadam se da ?e vas ova krema dobro služiti u slasti?arskim pohodima.

Ugodan ostatak tjedna želim :)

Justcakegirl