

Jahody s vanilkovým krémem



Ingredience **pro 4 osoby**

350 gr	Jahody
500 ml	Čerstvé plnotučné mléko
120 gr	Cukr krupice
30 gr	Kukuřičný škrob
4 ks	Žloutky M
1 ks	Vanilkový lusk

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

25
min

10
min

3
hod

Cena



1.



350 gr jahod

Jahody zbavíme okvětních lístků a důkladně opláchneme pod tekoucí vodou...

2.



Osušíme kuchyňským papírem a nakrájíme na tenké plátky. 4 jahody necháme bokem na ozdobení...

3.

20 gr cukru

Vložíme do misky, přidáme část cukru a opatrně promícháme. Dáme stranou...

4.

1 vanilkový lusk

Vanilkový lusk podélně rozřízneme...



Neostrou hranou nože oddělíme semínka...



500 ml mléka

Mléko nalijeme do většího hrnce, přidáme vanilkový lusk a semínka a na mírném ohni přivedeme k varu, odstavíme a necháme 5 minut odpočinout...



7.

4 žloutky 100 gr cukru

Mezitím si oddělíme žloutky od bílků, žloutky dáme do větší mísy společně se zbylým cukrem. Šleháme elektrickým šlehačem alespoň 5-10 minut, dokud nezískáme světlý krém pěnové konzistence...



8.

30 gr kukuřičného škrobu

Poté přidáme přesátý škrob a rozšleháme...



Odstraníme z mléka lusk. Vajíčkový krém vlijeme do mléka...



A energicky rozšleháme...



11.

Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme na nízkém ohni 1-2 minuty, dokud krém nezačne houstnout. Poté odstavíme z ohně...



12.

Připravíme si pohárky: jahody ještě promícháme a položíme první vrstvu na dno pohárků...

13.



Přidáme teplý vanilkový krém a pokračujeme tímto způsobem do vypotřebení surovin...



14.

Jako poslední vrstvu dáme vanilkový krém, který ozdobíme jahodami, jež jsme si odložili. Pohárky necháme při pokojové teplotě zchladnout a poté vychladíme v lednici.