



# Заварной крем



**Классический заварной крем без муки!  
Идеальный для Наполеона, эклеров, медовика!**

Рецепт этого крема должен быть в арсенале каждой хозяйки!

Классический заварной крем используется для Наполеона, Медовика, эклеров.



Простой в приготовлении и очень вкусный.

По данному рецепту крема будет достаточно, чтобы перемазать тортик весом 1,5 кг.

## Ингредиенты:

---

Молоко	600 мл.
--------	---------

---

Яйца	2 шт.
------	-------

---

Крахмал кукурузный	30 гр.
--------------------	--------

---

Сахар	100 гр.
-------	---------

---

Ванильный сахар	10 гр.
-----------------	--------

---

## Инструкция приготовления:



Ставим молоко в сотейнике с толстым дном на плиту для закипания. Тем временем в отдельной емкости взбиваем до однородного состояния яйца, сахар, ванильный сахар и кукурузный крахмал. Можно делать этот крем исключительно на желтках. Тогда вместо 2 яиц добавляем 4 желтка.



Когда молоко закипело, вливаем в него тонкой струйкой взбитую смесь, при этом постоянно помешиваем венчиком.



Масса сразу начинает густеть. Интенсивно размешиваем, и при появлении первых пузырьков выключаем.



Даем крему остыть. При остывании периодически помешиваем, чтобы избежать корочки на поверхности крема. Использовать нужно только охлажденный крем. Приятного аппетита и на здоровье.