

# Malinowy Curd Malinowy krem



Autor: **SlodkiSmakPasji**  
Przepisów: **171** Ocena: **1850**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- 250g malin, świeżych lub mrożonych
- 2 jajka, 2 żółtka, 2 łyżki soku z cytryny, 70g cukru
- 80g masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Maliny zasypujemy cukrem i doprowadzamy do wrzenia. Następnie przecieramy przez sitko. Mus malinowy dajemy do garnka, dodajemy jajka, żółtka, sok z cytryny i za pomocą różgi dobrze mieszamy na małym ogniu doprowadzając do wrzenia. Dodajemy masło, chwilę mieszamy do zageszczenia kremu.
- 2 Cur jest gotowy, przelewamy do słoiczka, zostawiamy do ostygnięcia. W lodówce szczelnie zamknięty możemy przechowywać do 2 tygodni!

SMACZNEGO!

## Twoje notatki do przepisu: