

Cremes

Cremes

Ingrediente :

foi de cremes, 3 oua, 300 gr (10 linguri) zahar, 3 linguri faina, 3 plicuri budinca de vanilie, 1,5 l lapte, 1 cub de margarina Rama, 1 plic de zahar vaniliat, coaja rasa de la o lamaie mica sau de la o jumate de lamaie mare, zahar pudra pentru ornat.

Preparare :

Se separa galbenusurile de albusuri.

Se amesteca cele 3 galbenusuri cu 8 linguri zahar, 3 linguri de faina, cele 3 budinci si 6 linguri de lapte rece.

Restul de lapte se pune la fiert. Cand acesta ajunge sa fiarba se incorporeaza compozitia obtinuta din galbenusuri, praf de budinca, zahar si faina. Se fierbe pana se obtine o budinca mai consistenta.

Imediat pana mai e fierbinte se adauga margarina si apoi treptat albusurile care au fost batute spuma cu 2 linguri de zahar si zaharul vaniliat. Tot acum se adauga si coaja rasa de lamaie.

Se umple foile cu crema rezultata. Se taie patrate si se orneaza cu zahar pudra.