

קרם פטיסייר למילוי

⏱ 20 דקות + קירור | 🍽 כ־2 כוסות קרם

✋ עבודה על כיריים

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות חלב
- ☐ חצי כוס סוכר
- ☐ כפית תמצית וניל (או מקל וניל)
- ☐ 4 חלמונים
- ☐ 3 כפות קורנפלור
- ☐ 30 גרם חמאה

איך מכינים?



מחממים את החלב עם הוניל עד לפני רתיחה.



בקערה טורפים חלמונים, סוכר וקורנפלור לתערובת חלקה.



יוצקים לאט חצי מהחלב החם לחלמונים תוך טריפה ("טמפרור"), ומחזירים הכול לסיר.



מבשלים על אש בינונית תוך טריפה עד שהקרם מבעבע וסמיך. מורידים מהאש, מוסיפים חמאה, ומכסים בניילון נצמד שנוגע בקרם.

💡 **טיפ:** הניילון חייב לגעת בקרם עצמו – כך לא נוצר עליו קרום.