**Slastičarska krema**

**Sastojci**

500 ml mlijeka

1 vrećica bourbon vanilija šećera ili 1 žlica ekstrakta vanilije ili sjemenke iz jedne mahune vanilije

100 g šećera (manje ili više po želji)

4 žumanjka

50 g škrobnog brašna

30 g maslaca

**Postupak**Mlijeko zavrijte do vrenja

Žumanjke odvojite od bjelanjaka.

Bjelanjke zamrznite ili spremite za drugi kolač.

Žumanjcima dodajte vaniliju i šećer.

Dobro promiješajte pjenjačom ili mikserom.

Umiješajte škrobno brašno.

Vruće mlijeko ulijte u smjesu od žumanjaka, brzo miješajući.

Sve zajedno vratite u zdjelicu i kuhajte na srednje jakoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne.

U vruću kremu umiješajte maslac.

Krema treba biti glatka i svilenkasta.

Vruću kremu prektijte prozirnom folijom tako da folija dodiruje površinu kreme.

Dobro ohladite.

Ohlađenu kremu izmiksajte prije korištenja.

Kremu koristite odmah ili držite u hladnjaku u dobro zatvorenoj posudi.

**Creme Legere ili Diplomatska krema**

Za Creme Legere tj. Diplomatsku kremu u hladnu, izmiksanu slastičarsku kremu lagano i vrlo kratko umiksajte 200 ml tučenog slatkog vrhnja.

**Čokoladna slastičarska krema**

**Sastojci**

500 ml mlijeka

1 vrećica bourbon vanilija šećera ili 1 žlica ekstrakta vanilije ili sjemenke iz jedne mahune vanilije

100 g šećera (manje ili više po želji)

4 žumanjka

30 g škrobnog brašna

10 g gorkog kakaa

30 g maslaca

50 g tamne čokolade

**Postupak**

Postupak pripreme je jednak kao za slastičarsku kremu, a razlikuje se u dva koraka:

U trenutku dodavanja škrobnog brašna u žumanjke i šećer, dodajte se škrob pomiješan s kakaom.

U vruću, kuhanu kremu, prilikom dodavanja maslaca, dodaje se i sitno sjeckana čokolada te se miješa pjenjačom dok se i čokolada i maslac ne otope.