

## Домашен яagodов крем



### Продукти:

- ✓ 1л. прясно мляко;
- ✓ 300 гр. ягоди;
- ✓ 3 бр. яйца;
- ✓ 1/2 чаена чаша захар;
- ✓ 7 с. л. брашно;
- ✓ 1 с. л. краве масло;
- ✓ 1 ампула ванилия.

### Начин на приготвяне

- 1 Първата стъпка от рецептата е да подготвим ягодите. След като ги измием и почистим, се нарязват на малки парченца в отделна купа. Посипваме ги с половин чаена чаша захар и ги оставяме да омекнат и да пуснат сок. След около 10-15 минути вече трябва да са омекнали достатъчно и да са пуснали сок (*Моите ягоди вече бяха престояли един ден в хладилник и бяха една идея по-меки. Ако вашите са пресни може да отнеме и малко повече време*). С вилица ги намачкваме и объркваме със захарта, така че да стане каша.
- 2 Сега трябва да затоплим прясното мляко. На слаб огън го загряваме и добавяме останалата захар - 1 чаена чаша. Бъркаме на слаб огън докато захарта се разтопи напълно.
- 3 Отделно разбиваме яйцата с брашното. За да темперираме яйцата, постепенно добавяме малко количество от топлото мляко със захарта към яйчената смес с брашното. Добре е да се бърка непрекъснато, за да стане гладка смес.
- 4 Щом това стане изсипваме яйчната смес към останалото количество прясното мляко и бъркаме енергично.
- 5 Добавяме ванилията и яagodовата смес. Бъркаме непрекъснато на слаб огън докато сместа се гъсти. Щом сместа се сгъсти, слагаме една лъжичка краве масло и разбъркваме крема.
- 6 Разпределяме яagodовия крем в купички и го оставяме в хладилник за 2 часа. След като стегне напълно може да аранжираме с плодове, канела или шоколад.