

# Ľahký vaječný krém Bohuš Ľubeľan

## **Ingrediencie:**

6 ks vajcia  
350 g kryštálový cukor  
2 ks vanilkový cukor  
200 g čokoláda  
2 lyžice kakaa  
100 g orechov  
500g masla alebo iného tuku na krémy

## **Inštrukcie:**

### **Vanilková varianta**

6 celých vajec šľaháš nad parou s 350g kryš. cukru a dvoma vanilkami do zhustnutia. Keď to vychladne zmiešaš z 500g masla alebo tuku

### **Oriešková varianta**

rovnako ako vanilková len po zhustnutí vmiešať opečené a pomleté orechy (oriešky).

### **Grilážová varianta**

Polovicu cukru roztopím na karamel, pridám 100g vlašských orechov a po chvíli vylejem na papier na pečenie. Po vychladnutí rozdrvím valčekom na cesto a pri šľahaní vajec to postupne pridávam. Kým sa vajcia celkom nad parou uvaria tak sa karamel roztopí. Potom už postupovať rovnako.

### **Čokoládová varianta**

Vajcia, cukor a vanilky zostávajú ale postupne pridávam 200g čokolády a ešte 2 lyžice kakaového prášku. Zvyšok znova rovnaký.