




## Krem budyniowo śmietankowy


 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 12 porcji

### Składniki:

budyń śmietankowy - 1 opakowanie  
mleko - 1/2 litr  
masło - 200 g  
cukier puder - 3 łyżka

Dodatkowo: -  
śmietana 30 % - 200 ml  
cukier puder - 2 łyżka

### Dodatkowe info:

Krem który dzisiaj przygotowałam to prosty krem budyniowy połączony z ubitą na sztywno śmietaną 30 %.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Większą połowę mleka zagotować razem z cukrem, a w pozostałym mleku dokładnie rozmieszać proszek budyniowy. Do gotującego się mleka wlać rozmieszany budyń energicznie mieszając. Ugotowany budyń odstawić do całkowitego przestudzenia, od czasu do czasu przemieszać. Masło o temperaturze pokojowej zmiksować na puszystą jasną masę razem z cukrem pudrem, następnie do masy maślanej cały czas miksując stopniowo dawać po łyżce zimnego całkowicie wystudzonego budyniu, miksując do połączenia składników. Dobrze schłodzoną śmietaną 30% ubić na sztywno z cukrem pudrem, następnie połączyć z masą maślano budyniową. Krem schłodzić w lodówce.