Konditorcreme Opskrifter.

**Konditor creme:**

½. Liter mælk

50 melis

40 gram maizena

2 æggeblommer

1 tsk. vaniljesukker

**Sådan gør du:**

1. Kom 4 deciliter af mælken i en gryde og drys melis over.
2. Rør maizena, vaniljesukker, resten af mælken og æggeblommerne sammen i en skål.
3. Når mælken koger røres maizena blandingen i den kogende mælk
4. Kog cremen godt igennem
5. Kom den færdige creme i en stor skål / gastro bakke drys en lille smugle melis over og dæk så cremen til med et stykke bagepapir.
6. Cremen skal nu afkøles hurtigst muligt.

Velbekomme