

Crema de baza pentru tartine



Crema de baza pentru tartine!!

Va arat acum ceea ce trebuia sa va arat la inceputul povestii cu **tartine** □ , si anume: crema de baza pentru tartine.

Pornind de la aceasta crema de baza puteti crea mai apoi si alte gustoase creme, pentru tartine sau alte gustari din paine, prin simpla adaugare a ingredientelor preferate.

Sunca, peste din conserva sau afumat, orice va place!!!

Ingrediente:

- 2 oua
- o lingura smantana (acra, fermentata)
- 100 g unt (80 % grasime)
- zeama de lamaie
- sare, piper

Mod de preparare:

Se bat cu telul pe foc foarte mic sau la bain-marie ouale cu smantana (nici ouale si nici smantana sa nu fie reci!):



Se amesteca incontinuu si se lasa sa fiarba pana cand crema se ingroasa: :



Se lasa la racit si apoi se amesteca cu untul, frecat in prealabil spuma:



Se amesteca totul foarte bine pana ce crema devine alifioasa:



Se adauga zeama de lamaie si se potriveste de sare si piper:



Foarte gustoasa!!!