

Krem maślany na bezie szwajcarskiej

Krem maślany na bezie szwajcarskiej do tynkowania i przekładania tortów. Świetny pod masę cukrową. Smaczny, szybki i prosty do przygotowania.



PORCJE

1 tort fi20, h12

SKŁADNIKI

- 100 g białek pasteryzowanych
- 200 g cukru pudru
- 200 g masła min 82% tłuszczu
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (niekoniecznie)

INSTRUKCJE

1. Cukier puder przesiać przez sitko.
2. Cukier puder i białka wlać do miski miksera. Ubijać różgą na najwyższych obrotach, na sztywną masę.
3. Zmniejszyć obroty do minimalnych, stopniowo dodawać pokrojone na kawałki miękkie masło.
4. Po dodaniu całego masła, zwiększyć obroty na maksymalne i ubijać aż powstanie gładka masa.
5. Zdjąć różgę, założyć mieszadło, i mieszać na najmniejszych obrotach przez 15-20 minut.
Proces ten odpowietrza krem co zapobiega powstawaniu dziur w kremie w trakcie tynkowania.