

Akademia Tortu

Amerykański krem maślany

Ilość porcji: 24 babeczki

Składniki

- 500 g cukru pudru
- 60 ml mleka
- 115 g miękkiego masła
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (opcjonalnie)

Instrukcje

1. Masło z cukrem utrzeć na wolnych obrotach.
2. Dodać mleko.
3. Ucierać na wolnych obrotach aż masa będzie gładka.
4. Przełożyć do worka cukierniczego.

Przydatne uwagi

- Amerykański krem maślany jest bardzo prosty - masło, cukier puder i troszkę mleka. Dzięki dużej zawartości cukru pudru nie topi się w takim tempie jak klasyczny [krem maślany na bezie](#), czy mleku skondensowanym. Ten krem prędzej zastygnie w delikatną skorupkę i ustabilizuje się, niż popłynie. Świetnie trzyma kształt!
- Można zmodyfikować amerykański krem maślany regulując proporcje cukru pudru do mleka i zrobić bardziej miękki lub bardziej twardy - należy jednak uważać, żeby nie przedobrzyć w żadną stronę. Oczywiście jest to, że ten konkretny rodzaj kremu jest bardzo słodki. To prawdziwa cukrowa bomba i zdecydowanie nie jest to produkt fit, bo nie takie jest jego przeznaczenie. Ma być biały i stabilny, odporny na temperaturę, idealny na rustykalne wesela w plenerze, czy popularne imprezy w stodołach lub namiotach. Jak to w życiu; nie można mieć wszystkiego.
- Krem idealnie się barwi, wystarczy kropla [barwnika w żelu](#) aby uzyskać pożądany kolor.

- Aby zmienić smak można również dodać zmielone [owoce liofilizowane](#), takie jak truskawki czy maliny.

AkademiaTortu.pl