

Bitą śmietana - krem śmietanowy



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	250 ml
cukier puder	2 łyż.
cukier waniliowy	1 łyżecz.
sok z cytryny	1 łyżecz.
żelatyna	1 łyżecz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schłodzoną śmietanę ubijamy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, dodajemy sok z cytryny (aby krem nie był mdły).
- KROK 2 Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szklanki gorącej wody, pozostawiamy do ostudzenia. Ostudzoną żelatynę dodajemy do ubitej śmietany, mieszamy.
- KROK 3 Tak przygotowanym kremem przekładamy ciasta i torty oraz obsmarowujemy torty.