

Bitą śmietana (masa śmietankowa) do ciast, tortów, deserów itp.



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	250 ml
cukier wanilowy	16 g
cukier puder	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę rozpuszczamy w 1/4 szklanki gorącej wody, do tego roztworu wsypujemy troszkę kwasu cytrynowego, ale ostrożnie, żeby nie wyszło za kwaśne!

Schłodzoną śmietanę (łatwiej się ubija taka), wylewamy z woreczka, miksujemy lub ubijamy trzepaczką. Gdy zacznie lekko gęstnieć, wsypujemy cukry i dalej ubijamy. Uważać żeby nie przebić śmietany. Gdy będzie ubita, wlewać powoli i ostrożnie przestudzony roztwór żelatyny. Ubijać jeszcze chwilę.