

KREM TORTOWY



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko gotowane gorące	1 szkl
masło extra	1 kost
Masło roślinne w kostce	1 kost
olejek śmietankowy	
cukier puder	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować mleko, masło extra utrzeć z masłem roślinnym na puszystą masę.
Do masła dodawać stopniowo po łyżce gorącego mleka i łyżce cukru pudru, aż do wyczerpania mleka i cukru ciągle mieszając.
Miksuje się robotem, czym dłużej się ubija, tym puszysta jest masa.
Do masy dodać olejku śmietankowego.
Gotową masą przekładać tort.