

Dekoracja z kremowych róż - przepis podstawowy



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	125 ml
cukier	1/2 szkl
margaryna Zwykła	250 g
aromat rumowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować i dodać cukier, mieszać aż się rozpuści i zagotuje.

Gotowe będzie miało kolor brudno-szary.

Ostudzić.

Margarynę rozbić na puch (jeśli twarda..lekko podgrzać).

Gdy już będzie miała konsystencję puszystą... dodajemy po łyżce: zimny syrop z cukru i mleka...

Pod koniec ubijania dodajemy aromat rumowy parę kropelek oraz kwas cytrynowy, rozpuszczony (na łyżce) w mleku.

Ilość kwasu w zależności od upodobania, czy to ma być leciutko kwaskowy, czy bardziej kwaskowy... każdy wg swego uznania może dodać...

Na samym końcu podzielić krem na kilka części. jedną część pozostawić białą, a do następnych dodajemy kolorowe barwniki : zielony.. żółty różowy.. Kiedyś nie miałam gotowych barwników to dodawałam sok z buraka, z marchewki....

Za pomocą szprycy cukierskich czy rękawów cukierskich z odpowiednimi tyłkami (do płatków róż odpowiednie będą ze spłaszczoną na końcu wąską podłużną szczeliną - przynajmniej 3 rozmiary szerokości do listków - spłaszczona, ścięta i rozcięta z obu stron.

Z jabłka lub bułeczki wycinamy trójkąciki - które będą podstawą - środkiem róży.

nabijamy trójkącik na szpadkę lub wykałaczkę i tyłką z najmniejszą powierzchnią nakładamy pierwsze listki dookoła jabłuszka lub bułeczki, następnie zmieniamy tyłkę na szerszą i dokładamy płatki róży.

Gdy róża będzie już gotowa (pączek, ew, duża rozwinięta róża) delikatnie ściągamy ją pomiędzy dwoma palcami drugiej dłoni i układamy na cieście