

## Krem do dekoracji - róże kremowe



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>słodkie mleko</b>	125 ml
<b>cukier</b>	0,5 szkl
<b>margaryna Zwykła</b>	1 kostka
<b>aromat rumowy</b>	10-15 kropli

### 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, oraz kwasek cytrynowy, rozpuszczony (na łyżce) w mleku. ilość kwasku w zależności od upodobania, czy to ma być leciutko kwaskowy, czy bardziej kwaskowy, każdy wg swego uznania może dodać.

Na samym końcu podzielić na kilka części.

- jedna część pozostawić białą,

- a do następnych dodajemy kolorowe barwniki : zielony, żółty różowy.. Kiedyś nie miałam gotowych barwników to dodawałam sok z buraka, z marchewki....