

Krem maślany na bezie szwajcarskiej



Autor: **KuchniauPoli**
Przepisów: **54** Ocena: **1110**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- białka z dwóch jaj (ok. 70-80 g)
- cukier kryształ 120 g
- miękkie masło 200 g (82%)
- aromat waniliowy

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie

Białka umieszczamy z cukrem i cukrem waniliowym w szklanej misce w kąpieli wodnej. Ubijamy trzepaczką do momentu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Sprawdzamy rozcierając odrobinę masy pomiędzy palcami, jeśli cukier się rozpuścił miskę zdejmujemy z nad pary. Białka przekładamy do metalowej miski miksera i zaczynamy ubijanie na najwyższych obrotach miksera. Masa bezowa i miski powinny całkowicie wystygnąć, a czas ubijania na tym etapie to około 6-15 minut, w zależności od posiadanego miksera.

Partiami zaczynamy dodawać miękkie masło pokrojone w plasterki. Z czasem miksowania masa kremowa się zwarzy, ale tak ma być i ubijanie kontynuujemy na najwyższych obrotach. Od momentu jakby zwarzenia kremu ubijamy przez kolejne 7-10 minut.

Konsystencja kremu będzie maślana, gładka i lekko napowietrzona. Gotowy krem będzie gęsty, na tym etapie możemy dodać barwnik spożywczy i zmiksować już tylko do połączenia składników.

Chłodzony krem w lodówce szybko twardnieje jak masło, dlatego przed użyciem należy wyjąć z lodówki, aby się ocieplił i nieco zmiękł.

Twoje notatki do przepisu: