



Jak ubijać śmietanę na krem

Tajemnica ubijania kremówki tkwi w jej uprzednim schłodzeniu. Powinna stać w lodówce przynajmniej 2-3 godziny lub 10 - 15 minut w zamrażalce. W czasie upałów pół godziny przed ubijaniem wkładam do lodówki również miskę i końcówki do ubijania..Miksowanie zaczynam od wysokich obrotów, a gdy śmietana zaczyna zwiększać objętość, nieco zmniejszam moc miksera. Podczas ubijania dodaję małymi porcjami cukier.

