

Bitą śmietana

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4-6

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż i motylek. Wlać 400 ml mocno schłodzonej śmietanki 36%, wsypać 2 czubate łyżki cukru pudru.

Krok 2 - Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, ubić śmietankę – czas 2 minuty 10 sekund, prędkość 4 .

Krok 3 - Pod koniec ubijania przez otwór w pokrywie dodać kilak kropli soku z cytryny.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatkę wyłożyć śmietanę do innego naczynia

Wskazówki :

Ubijanie mniejszej ilości – 200 ml śmietanki: 1 minuta, obroty 4.

Ilość cukru można zwiększyć, w zależności od pożądanego smaku.