

Cremă de vanilie pentru decorare (frosting)

Pentru o varietate de rețete gustoase

600 grame



grad de dificultate redus



up to 15 Min.



Ingrediente:

Pentru 600g:

Bol

Mixer cu palete de batere

150 g unt moale - la temperatura camerei

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

150 g zahăr pudră

2 linguri smântână dulce (32% grăsime)

300 g brânză cremoasă de vaci , rece (60% grăsime)

- 1 Se freacă untul cu zahărul vanilinat într-un bol, circa 2 minute, cu mixerul cu paletele de batere la viteză maximă. Apoi se încorporează treptat, mai întâi zahărul pudră, apoi smântâna.
- 2 Se încorporează brânza cremoasă, câte o lingură odată, apoi se continuă amestecarea la viteza cea mai mică până ce se obține un amestec omogen. Se acoperă și se lasă în frigider circa 30 de minute. Se utilizează pentru decorarea prăjiturilor.

Tip from the Test Kitchen

- Crema de vanilie este perfectă pentru decorarea brișelor. Dacă doriți să folosiți crema de vanilie pentru decorarea foietajelor, puteți reduce cantitatea de brânză cremoasă la 150g.