

ŚMIETANO-FIX

Ekonomiczny w użyciu stabilizator w proszku, pomaga utrzymać właściwą konsystencję bitej śmietany.

Receptura podstawowa

ŚMIETANO-FIX	36 g
Śmietana słodka (30% tłuszczu)	1000 g

Przygotowanie:

Schłodzoną śmietanę ubić krótko mikserem lub w ubijaczce, następnie śmietano-fix wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym (ilość wg upodobania), wsypać do śmietany i ubijać aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Do czasu podania przechowywać w lodówce.