

Poleva s krémového sýru

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- krémový sýr 450 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 225 g
- cukr 900 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pomocí šlehače našlehat krémový sýr do lehká. Se šlehačem na střední rychlosti postupně přidávat máslo a dobře ho zašlehat dovnitř.

Snížit rychlost šlehače na pomalou a postupně zašlehávat cukr s vanilkovým cukrem, až je všechen zašlehaný.

Okamžitě použít, nebo přikryté uschovat v chladničce, až po 3 dny. Vyjmout z chladničky a nechat při pokojové teplotě před použitím.

Poznámka:

na dort velký 23 cm