

Šlehačka z mixéru

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- plnotučné mléko 1.8 l
- máslo 1.8 kg
- cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Mléko zahřejeme s máslem, až se máslo rozpustí, pak je pomalu vlijeme do mixéru a mixujeme 2 minuty
2. Hmotu přelijeme do sklenice a uložíme v chladu do ledničky buď přes noc, nebo alespoň na 3 hodiny
3. Opatrně ručně metličkou vyšleháme v misce pěnu, když smetana zhoustne, přidáme cukr.