

Krém na zdobení dortů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Máslo 2 ks
- Mléko 3 lžíce
- Mleté ořechy 5 lžíce
- Moučkový cukr 7 lžíce
- Hnědý rum 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo vytáhneme z ledničky, dáme na 10 minut odstát, po odstátí dáme do mísy a vyšleháme šlehačem při nejvyšších otáčkách. Poté přisypeme cukr moučku, opět vyšleháme, přidáme studené mléko, ořechy, rum nebo jen to, co máte rádi, dle barvy i barvivo. Vyšleháme. Krém je máslový, velice hutný, je připravený ihned ke zdobení a nerozpouští se. Zdobím jím dorty i cupcakes.