

# Skvělý krém na zdobení

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

2 ks	bílek
špetka	sůl
100 g	cukr krupice
115 g	změkklé máslo
1/8 hrnku	voda



## Postup přípravy

*Vyzkoušejte tento máslový krém, ale nenechte se zmást! Nejedná se o typický těžký máslový krém, na který jsme zvyklí od našich babiček. Tento krém je díky šlehaným bílkům s cukrovým rozvarem odlehčený a přitom perfektní na mnoho cukrářských výrobků!*

Je důležité, aby všechny ingredience měly pokojovou teplotu, proto si bílky oddělíme několik hodin před přípravou a máslo rovněž vyndáme z lednice. Do kastrůlku vsypeme cukr a přilijeme vodu. Vložíme na plotnu na střední plamen. Jakmile směs dojde do varu, začneme šlehat bílky se špetkou soli v nerezové nebo skleněné míse. Chceme dosáhnout nepevného sněhu, který tvoří drobné špičky. Jakmile rozvar tvoří pevné bubliny, které praskají, ale táhnou se, a začíná pomaličku postupně zlátnout, je ideální čas, abychom jej přilili do bílků. Za stálého šlehání po slabém pramínku vléváme do bílků. Poté šleháme na nejvyšší otáčky a to tak dlouho, dokud bílky nevychladnou. To zjistíme tak, že saháme na mísu, ve které šleháme. Nesmí být teplá! Poté postupně zašleháme máslo a vyšleháme hustý pevný krém. Krém lze skvěle barvit i ochucovat. Například čokoládou, javorovým sirupem, vanilkovým extraktem, džemem, apod.

**Naše rady:** Pokud se náhodou stane, že je krém příliš řídký a vypadá spíše jako polévka, nevěste hlavu. Použijte například mraženou zeleninu, kostky ledu zabalené v ručníku nebo zmrzlý gelový polštářek a za stálého šlehání zvenku přikládejte na mísu, krém se zpevní. Pokud se vám srazí, i to lze napravit. Krém vložte na pár vteřin do mikrovlnné trouby, aby se máslo rozpustilo a poté znovu šlehejte.