
Śmietanka do capuccino

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2729 razy.

Świeża śmietanka na pewno się nie zważy. Zresztą bitą śmietanę robi się ze schłodzonej kremówki (30% zaw. tłuszczu) albo tortowej (36 %). Moim zdaniem najlepsza jest tortowa z Łowicza (w żółtym kartoniku). Należy ją ubić z cukrem pudrem (ilość cukru zależy od upodobań pijącego).

Uwaga!

Śmietanę ubijamy aż osiągnie konsystencję kremu do tortów. Zbyt długie ubijanie może spowodować , że zrobimy z niej masło. Do filiżanki z gorącą kawą nakładamy ubitą śmietankę. Dobrze jest też posypać czekoladą rozpuszczalną (gorzka). Kawy nie trzeba słodzić śmietanka jest wystarczająco słodka.

From: wieczor@polbox.com (Marcin Wieczorek)