

aby dobrze ubić smietanę

Dodany przez marcin0514

Aby smietana była dobrze ubita...



należy ją uprzednio schłodzić, a w czasie ubijania dodamy szczyptę soli. Dobrze jest także schłodzić miskę i trzepaczkę. Nie należy nastawiać miksera na najwyższe obroty, gdyż w ten sposób powstanie zamiast pianki masło.

