

Крем-чиз

Вам понадобится

Сыр сливочный (комнатной температуры)	300 г
Сливки жирные 33%	200 мл
Сахарная пудра	25 г
Экстракт ванильный	5 мл
Лимон (цедра)	3 г

Приготовление

- 1 Сливочный сыр заранее достать из холодильника до комнатной температуры. Сливки должны быть холодными. Лимон помыть, снять цедру мелкой теркой.
Выложить сливочный сыр в стакан блендера, с помощью насадки-венчика взбивать 1-2 минуты до мягкости и воздушности.
- 2 Постепенно добавлять холодные сливки, продолжая взбивать. Добавить сахарную пудру, ванильный экстракт и лимонную цедру. Взбивать еще 2-3 минуты до получения пышной, устойчивой массы. Не перевзбивать, чтобы сливки не расслоились.
- 3 Разложить по порционным креманкам или использовать как крем для десертов. Охладить перед подачей.