

Крем Шантильи

Вам понадобится

Сливки 30%	300 мл
Сахарная пудра	30 г
Ваниль	1 стручок
Лед	по вкусу

Приготовление

1

Разрезать стручок ванили вдоль пополам, кончиком ножа высстристи семена и растереть их с сахарной пудрой.

2

Очень холодные сливки положить в миску, которая простояла в холодильнике минимум 1 ч (венчик блендера тоже лучше охладить). Поставить миску со сливками в большую миску, заполненную льдом. Взбить сливки в пышную массу с помощью насадки-венчика, начиная с низкой скорости и постепенно увеличивая темп. Во время взбивания миску нужно наклонять под небольшим углом и взбивать сливки круговыми движениями.

3

Не прекращая взбивать, добавить сахарную пудру с ванилью. Как только сливки будут держаться на венчике, взбивание следует прекратить, иначе вместо крема может получиться масло – начало этого процесса можно определить по цвету: из однородного белого сливки делаются белыми в желтую крапинку (это и есть кусочки масла).