



Крем Чиз



Хотите легкий, вкусный, не приторный крем для бисквита? Ловите рецепт! Этот крем нравится 99% из всех, кто его пробовал!

Все современные кондитеры знают этот крем и используют в 90% своих шедевров!

Делается за считанные минуты!



Главное условие для удачного чиза на сливках — холодные ингредиенты.

Сливочный сыр использую Hohland Almette или Hohland Cremette.

По данному рецепту выходит 900 гр. крема. Этого количества достаточно для торта весом 2 кг.

Срок хранения такого крема — не больше 3-х суток (в холодильнике без доступа кислорода).

Использовать его нужно, как внутренний крем между коржами. Для внешнего выравнивания торта он не очень стабильный (можно делать выравнивание только тонким слоем для голого торта).

У меня на фото — голый торт (торт с голыми боками).

Ингредиенты:

Сливочный сыр	300 гр.
---------------	---------

Сливки 33%	500 гр.
------------	---------

Сахарная пудра	100 гр.
----------------	---------

Инструкция приготовления:



В чашу для взбивания выкладываем холодный сливочный сыр и сахарную пудру. Количество сахарной пудры можно корректировать по своему вкусу.



Взбиваем миксером сыр с пудрой 2 мин. Сыр приобретает блеск и более кремовую структуру.



Затем, в три захода вливаем холодные сливки (постоянно взбивая на средней скорости). Весь процесс взбивания со сливками - 3 - 4 мин. Крем получается воздушный, блестящий и плотный. Приятного аппетита и на здоровье!