

Krema Chantilly Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 0 minuta

Spremno za 10 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Slatko vrhnje 300g
- Šećer u prahu 30g
- Vanilija u prahu po želji

Upute

1. Stavite hladno vrhnje, šećer u prahu i vaniliju u hladnu zdjelu. Istucite pjenjačom dok ne dobijete mekano tučeno vrhnje.
2. Stavite slatko vrhnje, šećer u prahu i vaniliju u posudu samostojećeg miksera. Miksajte pjenjačom dok vrhnje ne bude mekano tučeno.
3. Koristite sifon. Napunite ga mješavinom slatkog vrhnja, šećera u prahu i vanilije. Stavite patronu s dušikovim oksidom, protresite i stisnite ručicu!