

Krema od Maslaca na Bazi Švicarskog Meringuea

Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

- Bjelanjci 150g (5 bjelanjaka srednje veličine)
- Šećer 250g
- Maslac 350g

Upute

1. Pomiješajte bjelanjke i šećer u posudi samostojećeg miksera. Stavite posudu u toplu kupku i miješajte dok se smjesa ne zagrije na 70°C i svi kristali šećera otope.
2. Izvadite zdjelu iz kupke i pričvrstite je na mikser. Miksajte dok se meringue ne ohladi i učvrsti.
3. Postupno dodajte omekšani maslac i nastavite miksati dok se maslac ne inkorporira. Dodajte ekstrakt ili aromu po želji.