

Aby dobrze ubić śmietanę

Dodany przez aleksa6

należy ją uprzednio schłodzić, a w czasie ubijania dodamy szczyptę soli. Dobrze jest także schłodzić miskę i trzepaczkę. Nie należy nastawiać miksera na najwyższe obroty, gdyż w ten sposób powstanie zamiast pianki masło.

