

Krema od Maslaca na Bazi Talijanskog 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
- Voda po potrebi

Upute

1. Stavite šećer i malo vode u lonac i zagrijte do vrenja. Bjelanjke stavite u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače.
2. Kada sirup proključa, nastavite ga kuhati, a kada dosegne 113°C (335°F), počnite miksati bjelanjke na srednjoj brzini.
3. Kada sirup dosegne stadij mekane loptice 118°C, odmah ga izlijte preko tučenih bjelanjaka. Pazite da sirup ne padne na pjenjaču jer vas može poprskati po licu ili rukama. Nastavite tući dok se meringue ne ohladi na sobnu temperaturu.
4. Postupno dodajte omekšani maslac. Kada umiješate sav maslac, dodajte aromu ili ekstrakt.