

Krem

Ingredienser

- 3 dl kald kremfløte
- 2 ss sukker

Redskaper

- desilitermål (dl)
- spiseskje (ss)
- håndmikser
- arbeidsbolle tilpasset ingredienser

Oppskrift

1. Hell 3 dl kald kremfløte i en arbeidsbolle.
2. Tilsett 2 ss sukker.
3. Pisk kremfløte og sukker sammen (sakte hastighet) til en luftig krem. Kremen skal være litt bløt.
4. Følg godt med så du ikke pisker for lenge, det tar ikke mange minuttene. La kremen fortsatt være litt bløt i konsistensen. Pisker du for lenge, kan kremen bli kornete og gul, da kan den av og til reddes med en frisk fløteskvett.

Pisket krem kan brukes i bløtkaker, som tilbehør til eplekake eller fruktsalat eller som ingrediens i fromasj.

Piskede kaker, for eksempel sukkerbrød, er deiger hvor du pisker mye luft inn i en blanding av sukker og egg. Sukkerbrød er godt egnet til kakebunner og som rullekake.
