Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Клюквенный крем для торта

19 июня 2012 09:35 · https://open-cook.ru/recipes/klyukvennyj-krem-dlya-torta



Этот крем был нами сделан для Ruby торта. Он должен был быть красного цвета, но мы использовали не краситель, а клюквенный сок. Краситель просто так не найдешь, потому используем подручные материалы. Получился красивый розовый цвет и чуть кисловатый вкус.

Для крема, который занял у нас половину 2-х литровой кастрюли, нам понадобится:

- 1,5 стакана сахарной пудры (по желанию можете добавить еще, контролируйте вкус, пробуя крем)
- 300 гр сливочного масла комнатной температуры (масло должно быть очень мягким)
- 300 гр клюквы (можно взять замороженную ягоду, предварительно разморозив)

- миксер нужен

Клюкву размораживаем:



Высыпаем ее в миску и, используя толкушку, выдавливаем сок (если есть блендер, используйте его):



Теперь протираем ягоду через сито:



У нас образуются выжимки и сок-пюре. Из выжимок можно сварить морс:



Масло выкладываем в кастрюлю, высыпаем пудру:





Взбиваем масло и пудру миксером на средней скорости:





Взбиваем массу до той поры, когда она станет белой:



Добавляем в крем клюквенное пюре:



Вбиваем пюре миксером на средней скорости, пока крем не станет равномерно окрашенным:





Комментарии: 5

Анна # 08:32 7.10.2014

Спасибо! Как раз искала не очень сладкий крем для тортика сынишке на День Рождения!

Марина # 15:55 4.02.2016

Спасибо большое, всего наилучшего

Маришка Демкина # 13:28 19.04.2016

А можно вмешать сахарную пудру в клюкву, а потом сладкое пюре добавлять во взбитое масло? Ну чтобы пудра растворилась лучше.

> **Анна Нечаева** # 13:36 19.04.2016
>
> Можно) так, наверное, даже и лучше будет))



Маришка Демкина # 17:41 4.05.2016

Всё получилось, очень вкусно! Похоже на клюквенный пломбир :) Приготовила с этим кремом Ваш бисквитный рулет (https://open-cook.ru/recipes/biskvitnyj-rulet-s-klubnikoj) только сделала треть объема крема))) Спасибо Вам за вкусные рецепты и вдохновение!!!
