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

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

Мятный творожно-йогуртовый крем

18 февраля 2013 13:16 · https://open-cook.ru/recipes/myatnyj-tvorozhno-jogurtovyj-krem



Пару месяцев я мечтала о мятном, освежающем, слегка сладком креме. И вот он, прекрасный,вкусный и нежный.

Начитавшись советов в интернете по использованию мяты для крема и путем многократных опытов нами было установлено, что свежую мяту измельчать в блендере нельзя (она дает горечь), нагревать в какой-либо жидкости тоже (дает горечь). В итоге мы просто замочили мяту в йогурте на ночь. Крем получился слегка сладким, именно это нам и было нужно, для себя добавьте сахар по вкусу. Получившегося крема хватило на то, чтобы прослоить торт кремом и обмазать им его сверху.

Итак, для крема понадобилось (даю то количество продуктов,которое ушло у меня на крем):

- 350 гр творога (он был 5%-ный, а вообще можно любой, густоту крема потом можно будет регулировать количеством йогурта)
- 300 гр йогурта (примерно)
- 2-3 ст.л. сахара
- пучок мяты
- капля зеленого красителя для придания крему легкого зеленого цвета

Запах и вкус хорошо “вытаскивается” из мяты, если **слегка** растереть ее листочки.



Складываем мяту в какую-нибудь широкую миску.



Заливаем мяту йогуртом и оставляем ее так на ночь.



Затем достаем творог и протираем его через сито.



Процеживаем йогурт и добавляем его и сахар в творог. Взбиваем все это хорошенько и получаем пышную, воздушную и нежную массу.



Добавляем каплю зеленого красителя,хорошо размешиваем. Должен получится красивый неяркий цвет.



Крем хорош для промазывания коржей, сверху тоже хорошо выкладывается, но по бокам выглядит плохо.



Комментарии: 7

Катя # 13:23 19.04.2016

Анна, подскажите пожалуйста, какой йогурт брать?

> **Анна Нечаева** # 13:36 19.04.2016
>
> Самый обычный. Я брала тот, что в стаканчиках продается, как сметана.

Евгения # 13:51 3.07.2016

Добрый день!Анна ,недавно экспериментировала и пыталась сама из домашнего творога сделать глазированные сырки,и мне кажется, что именно для этого крема мои "доделки"подойдут!если добавить к крему сухие сливки(немного 2ст ложки) и взбить ,получается очень пышная и красивая и стойкая масса!попробуйте может Вам понравится)

stella # 23:01 27.12.2016

а если мяту потолочь с сахаром в толкушке? или сразу мяту с неб кол вом йогурта взбить блендером?

>  **Анна Нечаева** # 07:45 28.12.2016
>
> думаю, можно и так))) должно получиться

 **Тютя Матютя** # 09:20 9.03.2017

Хочу поробовать суш.мяту.Просеять через ситечко прямо в творог.

 **Ирина М.** # 11:19 23.02.2018

Чтобы мята не отдавала горечь, нужно просто убрать стебли - в листочках горечи практически нет. Можно перекрутить листья с сахаром через мясорубку или измельчить в комбайне, залить массу йогуртом, дать постоять час-полтора для полного растворения сахара, а потом процедить через мелкое сито.
