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

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

Крем из Маскарпоне для капкейков

14 февраля 2014 14:09 · https://open-cook.ru/recipes/krem-iz-maskarpone-dlya-kapkejkov



Пропорции для этого крема подбирала сама, идею сочетания сливок и сыра сливочного мне подсказали в комментариях к масляному крему

Данный крем из Маскарпоне я взяла, чтобы добавить свежести шоколадным капкейкам и разбавить их сладость.

Примерно на 16 капкейков:

- 100 мл сливок 33-35%
- 200 гр сыра Маскарпоне (сыр нужно где-то за час до приготовления крема достать из холодильника)

- 50 гр сахарной пудры

Сливки взбиваем до устойчивых пиков. Добавляем пудру и сыр, взбиваем на средней скорости, но не долго, чтобы сыр не расслоился и не выделилась вода. Должен получится легкий воздушный крем.



Особенно он хорош с шоколадными капкейками



Приятного аппетита!

Комментарии: 5

Гость # 13:44 16.05.2014

Крем ооооочень нежный! такая вкуснятина, с масляным все-таки тяжеловато)

Наталья # 04:36 25.08.2015

Добрый день! Не подскажите, а этот крем можно использовать для торта? Хочу попробывать с ангельским бисквитом...

> **Анна Нечаева** # 06:52 25.08.2015
>
> Добрый))
> Для торта этот крем тоже подойдет

Анна # 14:54 10.02.2016

Подскажите пожалуйста, каким другим сыром можно заменить Маскарпоне?



Анна Нечаева # 14:58 10.02.2016

Да не знаю, маскарпоне достаточно уникальный продукт. Попробуйте лучше крем из творожного сыра https://open-cook.ru/recipes/krem-dlya-kapkejkov-iz-tvorozhnogo-syra

---