



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Кремы » Крем для капкейков из творожного сыра

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Крем для капкейков из творожного сыра

21 ноября 2014 20:21 · <https://open-cook.ru/recipes/krem-dlya-kapkejkov-iz-tvorozhnogo-syra>



Еще один прекрасный **крем для капкейков**. Очень простой и быстрый в приготовлении, нужно только смешать все ингредиенты в миске и все. Но из-за творожного сыра крем может иметь чуть солоноватый привкус, что не всем нравится. Зато крем имеет прекрасную текстуру и чудесно себя ведет, так что его легко можно использовать и для тортов. В него можно добавить различные ягодные и фруктовые пюре, это придаст ему дополнительный вкус и цвет, никакие красители не понадобятся. На фотографии, например, **крем на творожном сыре** с добавлением черничного пюре.

Указанного количества крема хватает примерно 18-20 капкейков:

- 340 гр творожного сыра (будет лучше, если сыр перед использованием хотя бы сутки продержать в холодильнике и добавлять холодным)
- 115 гр сливочного масла комнатной температуры, очень мягкого
- 100 гр сахарной пудры
- 2 ч.л. ванильного экстракта или 1 ч.л. ванильного сахара

Все ингредиенты сложить в миску.



И взбить миксером до однородного состояния.



Вы можете добавить в крем **ягодное или фруктовое пюре**. Но делать это лучше по чуть-чуть, т.е. добавляя по 1 столовой ложке пюре, чтобы получить хороший вкус и цвет. Здесь я использовала черничное пюре и добавила его 3 столовых ложки.



Приятного аппетита!



Рецепт этого крема я взяла на этом сайте.

Комментарии (55) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: <https://open-cook.ru/recipes/krem-dlya-kapkejkov-iz-tvorozhnogo-syra/comments>

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/508_2014-11-21_krem-dlya-kapkejkov-iz-tvorozhnogo-syra_comments.pdf