



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

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

Комментарии: 55



Мария # 15:47 10.02.2015

Анна, а как долго такой крем можно хранить в холодильнике? И, если, к примеру, крем сделать с вечера, ночь он полежит в холодильнике, а утром можно будет его нанести на капкейки? Или предварительно нужно будет нагреть крем и взбить?



Анна Нечаева # 15:56 10.02.2015

Этот крем вполне сносно может прожить трое суток. Наносить лучше сразу. Ввиду того, что делать его меньше 5 минут, не вижу смысла в том, чтобы готовить его заранее.

Предварительно нагревать не нужно, вы что. Можно попробовать приготовить его накануне вечером, а утром достать его из холодильника заранее, минут за 30, а потом размешать или взбить немного и нанести на капкейки.



Мария # 16:02 10.02.2015

Анна, а если с вечера сделать капкейки и нанести этот крем, убрать в холодильник и на следующий день подать к столу, вид у капкейков будет презентабельный?



Анна Нечаева # 16:28 10.02.2015

да нет, в принципе, вид они сохраняют красивый долго, у меня протянули двое суток. Можно спокойно украсить накануне вечером и если их не трогать и закрыть от посторонних запахов, которые часто бывают в холодильнике, то они прекрасно проживут и сутки, и двое. крем очень хорошо себя ведет.



AN # 17:49 14.03.2015

Подскажите, пожалуйста, какой творожный сыр вы использовали? Я вообще не видела таких))) во всех супермаркетах продают?

Рецепт очень простой и заманчивый! Хочется попробовать))



Анна Нечаева # 20:42 14.03.2015

Я беру обычный Хохланд без добавок, он практически во всех супермаркетах продается, в стаканчиках. Иногда продают обычный сливочный сыр опять же без добавок в маленьких ванночках.



akimova-vera@inbox.ru # 10:13 17.08.2016

плюньте на супермаркеты. идите на рынок, мне очень понравился творожный сыр из Завидово. Но, считаю, что и другие есть, причем дешевле и лучше, чем в супермаркетах. Сама страдаю слабостью к таким магазинам, но чем дальше, тем больше понимаю, что это не просто глупо, а приступно



Екатерина # 03:40 28.05.2015

Здравствуйте, а от взбивания теплого масла и холодного сыра сыр не расслоится? У меня такое было с маскарпоне, даже на самых маленьких оборотах!



Анна Нечаева # 05:31 28.05.2015

Добрый день! При отсутствии выбора я беру Альметте обычно, он пока не отслаивался, хорошо себя ведет. А у меня белорусский маскарпоне и при хороших условиях отслаивается((



Татьяна # 17:01 17.07.2015

Люди добрые, дайте хороший рецепт капкейков, у меня не хотят подниматься, совсем немного до верха и все, а хочется чтобы горочкой из стаканчика были))



Гость # 20:49 23.07.2015

делая маслянный классический крем по вашему рецепту, у меня получилось так, что пудра хрустела на зубах, хотя масло было финское дорогое, пудра тоже хорошая. Но вопрос в другом, в творожном креме тоже содержится пудра, кто то делал его, пудра не хрустит на зубах? спасибо за ответ:-)



Елена # 04:40 31.07.2015

чтобы пудра не хрустела на зубах ее нужно просеять через мелкое ситечко, делаю такой крем уже четвертый раз - все идеально, текстура однородная



Ольга Тимченко # 11:27 26.08.2015

Добрый день! Можно ли в этот крем добавить краситель?



Анна Нечаева # 20:05 2.05.2017

Добрый)) Можно и даже нужно))



Юлия Гродзинская # 11:17 6.01.2016

Сделала с обычным сливочным сыром Плавич - получилось супер) большое спасибо за рецепт!! Я в восторге и гости тоже!!!!



Анна # 23:05 3.02.2016

А вместо масло можно взять маскарпоне?:)



Анна Нечаева # 06:26 4.02.2016

Нет. В данном рецепте нельзя.



Анна # 20:14 10.03.2016

Интересный рецепт, спасибо, Анна! Скажите, какое пюре Вы берете? Готовые или сами перетираете ягоды? Если сами, то без сахара?



Анна Нечаева # 06:18 11.03.2016

Спасибо! Я пюре делаю сама, главное, не лениться и протереть готовое пюре через сито, чтобы отсеять косточки и кожицу. Так как в сам крем идет много сахара, то пюре делаю без него.



Анна # 20:23 22.03.2016

Все получилось! Безумно нежный и вкусный крем! Правда делала без пюре, побоялась, что расслоится или потечёт, попробовала- и так очень-очень вкусно. Так что спасибо за рецепт!



Алина # 12:18 21.04.2016

Здравствуйтесь, можно использовать крем для прослойки коржее для торта?



Анна Нечаева # 12:29 21.04.2016

Добрый день! Можно :)



Аида # 14:04 26.04.2016

Здравствуйте! Можно использовать пищевой краситель для крема ?



Анна Нечаева # 21:05 26.04.2016

Здравствуйте! Можно)



Людмила # 13:50 5.05.2016

Анна, а можно ли вместо пюре добавить ягоды вишни, например, измельчённые в блендере??



Анна Нечаева # 14:54 5.05.2016

Разве вишня измельченная в блендере не станет пюре? Думаю, что можно спокойно добавить.



Людмила # 13:51 5.05.2016

или сироп??? не расслоится крем от сиропа?



Анна Нечаева # 14:54 5.05.2016

а вот сироп не советую добавлять.



Светлана # 13:58 3.06.2016

Очень вкусный крем! Спасибо !



Фануза # 16:25 29.06.2016

У меня только 300гр. сыра, этого хватит? Спасибо)))



Анна Нечаева # 16:54 29.06.2016

Если будете экономить, то может и хватит



Виолетта # 11:57 21.07.2016

Помогите пожалуйста. Я взяла маскарпоне, но он отслоился. Это можно исправить или переведённый продукт?



Анна Нечаева # 13:47 21.07.2016

К сожалению, отслоившемуся маскарпоне уже ничем не помочь.



Гость # 14:03 21.07.2016

Именно с маскарпоне такая беда? От чего это происходит?



Анна Нечаева # 14:09 21.07.2016

Со сливками также происходит. Из структуры внутренней. Если они расслаиваются, то назад расслоившиеся части не соединить никак



Виолетта # 19:49 21.07.2016

А как избежать расслойки? Я хочу сделать с другим сыром, название правда не помню, брала на развес из 2 килограммовой банки, на вкус солоноватый.



Анна Нечаева # 06:14 22.07.2016

Маскарпоне и сливки расслаиваются, если их перебить. Взбивать начинайте на низкой скорости, постепенно повышая ее. Взбили до плотной консистенции и все, оставьте в покое. Сказать вам когда остановиться невозможно, это только из опыта выходит. Просто следите за тем, что у вас происходит в миске.



Гость # 10:12 18.07.2017

В банках по 2 кг Вы покупали, скорее все сыр Креметте Профессионал 65%, очень вкусный творожный сыр.



Виктория # 13:12 31.07.2016

Анна, здравствуйте! Подскажите, такого количества крема на сколько штук хватает?)



Анна Нечаева # 14:36 31.07.2016

Добрый день! В рецепте все указано :) Хватает на 18-20 капкейков, если делать небольшую шапочку



Гость # 19:22 14.09.2016

Подскажите пожалуйста как сделать чтоб крем был не жидковатым?



Анна Нечаева # 20:06 14.09.2016

А крем и не должен получится жидковатым, он достаточно плотной кремовой консистенции должен получится. Попробуйте добавить больше пудры, но тогда крем будет очень сладким и сможете ли вы его есть, вот в чем вопрос. Лучше смените марку сыра и следуйте рецепту.



оксана # 16:07 13.10.2016

Подскажите пожалуйста! А растопленный остывший темный шоколад можно добавить? Или комочки могут образоваться? Может взять чуть сливок, взбить их, к сливкам добавить шоколад, а потом уже в творожный крем все добавить? Или можно просто какао положить в крем?



Анна Нечаева # 16:11 13.10.2016

Лучше просто какао добавить



Юлия # 15:59 19.10.2016

Попробовала дочка капкейки с этим кремом и сказала слишком сладко. Делала все по рецепту. По мне тоже очень сладкий крем.



Марта # 11:50 30.10.2016

Здравствуйте Анна я давно хотела приготовить торт красный бархат а этот крем можно использовать для этого торта? В рецепте написано маскарпоне можно заменить творожным сыром заранее спасибо



Анна Нечаева # 14:18 30.10.2016

Добрый день! В принципе, почему нет. Классический рецепт уже сложно отыскать, крем обычно готовят тот, который нравится. Думаю, что красный бархат с этим кремом будет вкусным. Можно добавить клюквенное пюре, например))



Sergey # 00:03 1.12.2016

Добрый вечер! а напишите пожалуйста подходит ли на этот крем домашний творог?



Анна Нечаева # 07:21 1.12.2016

Добрый!

Домашний творог для этого крема не подойдет, но можете попробовать, если очень хочется (но тогда его нужно протереть через сито или пропустить через мясорубку или блендер, чтобы получилась нужная консистенция). Но творог, тем более домашний, имеет нестабильную структуру для крема и после нанесения на капкейки может выделиться жидкость. Да и консистенции такой как творожный сыр (ну странное словосочетание, согласна, но имеется в виду тот, что продается в магазине типа альметте) не имеет.



Светлана # 19:10 7.12.2016

Здравствуйте! спасибо за рецепт. Скажите пожалуйста, сузьма подходит вместо масапоне, филадельфии и др сыров?



Анна Нечаева # 19:35 7.12.2016

Здравствуйте!

Никогда не сталкивалась с сузьмой и до вашего комментария понятия не имела что это такое. Из того, что пишут в интернете получается, что эта сузьма имеет довольно жидкую консистенцию.

Если ваша сузьма очень похожа на филадельфию или маскарпоне или другой творожный сыр (типа альметте), обладает такой же кремовой консистенцией и не выделяет жидкость, то почему нет. Может и получится.



Ольга # 12:47 25.03.2018

Для шоколадных маффинов я взяла творожно -шоколадный сыр,получилось очень вкусно 😊



Рыбынька # 06:43 26.03.2018

Очень оригинально



Светлана # 12:14 27.12.2019

Можно ли этот крем ввести внутрь кексов?



Анна Нечаева # 15:46 27.12.2019

Можно :)