

Nejlepší šlehačka široko daleko. Vyšleháte ji díky jednomu figlu, který zná málokdo

aazdravi.cz/nejlepsi-slehacka-siroko-daleko-vyslehate-ji-diky-jednomu-figlu-ktery-zna-malokdo

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

2. 2. 2023



Často se stává, že potřebujeme šlehačku jako součást pečených moučníků. Je důležité, aby šlehačka byla pevná, tuhá a držela tvar po dlouhou dobu. A právě takovou šlehačku si dnes připravíme. Dobrou zprávou je, že existuje několik způsobů, jak zajistit, aby šlehačka vydržela déle. Budou vám stačit základní suroviny, které již pravděpodobně máte doma. Pokud si chcete našlehat šlehačku předem, můžete ji bez problémů uschovat v lednici po dobu 12-48 hodin.

Trvanlivá šlehačka bez kompromisů

Pro šlehačku, která musí vydržet několik hodin, je klíčem použití moučkového cukru místo krupicového. Tímto způsobem získáte sladkou a nadýchanou šlehačku, v lednici vydrží až 12 hodin. Pro ještě lepší výsledky můžete přidat lžičku kukuřičného škrobu, který

pomůže šlehačce udržet stálý tvar bez nežádoucí chuti. Dalším trikem je řecký jogurt. Ten jí dodá hedvábnější texturu a zároveň pomůže udržet skvělý tvar, aniž by ovlivnil chuť.

Smetanová šlehačka

Pokud toužíte po extra smetanové šlehačce, přidejte do smetany před šleháním 1 lžičku sušeného mléka s moučkovým cukrem. Mléčné proteiny zpevní šlehačku bez změny konzistence. Navíc to přidá šlehačce výraznější mléčnou a sladkou chuť.

A pokud máte doma marshmallows, můžete rozpustit jednu polévkovou lžičku v mikrovlnce na každý kelímek smetany před šleháním, a přidat je do mísy. Marshmallows obsahují želatinu, která šlehačku stabilizuje.



Foto: Shutterstock

Šlehačka vydrží i dva dny

Potřebujete šlehačku, která skutečně vydrží dva dny tuhá? Zkuste přidat do smetany jednu z následujících ingrediencí: Pudingový prášek nebo želatinu. Tyto ingredience šlehačku stabilizují a umožní

vám ji udržet tuhou po dobu až dva dny. Pudingový prášek přidá šlehačce chuť pudinku, a pak ji můžete využít pro náplně do dortů nebo jako polevu na cupcakes.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít