



TM5 TM31 TM6

## Frișcă bătută

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 10 min.

Mărime porție 1 Rețetă completă

### Ingrediente

- 200 - 600 g frișcă lichidă, 30-40% grăsime, foarte rece

### Valori nutritive per 100 gram

Calorii 1287 kJ / 308 kcal

Proteine 2 g

Carbohidrați 3 g

Grăsimi 32 g

### Preparare

1. **Montați fluturele de amestecare.** Puneți frișca lichidă în bol și bateți viteza 3, fără a regla timpul, până se obține consistența dorită, având grijă să nu bateți prea mult. Folosiți frișca după dorință.

## Recomandări & Sfaturi utile

- - Timpul necesar este în funcție de temperatura, conținutul de grăsime și cantitatea de frișcă lichidă.
  - Aveți grijă să nu bateți frișca prea mult, căci altfel va deveni unt. Urmăriți cu atenție prin orificiul din capac și fiți atenți la schimbarea sunetului în timpul operației.
  - Înainte de a fi bătută, frișca lichidă trebuie să aibă o temperatură de 5-6°C, iar bolul de mixare trebuie să fie cât mai rece posibil.
  - Cu cât frișca este mai grasă, cu atât se va bate mai bine.
  - Pentru un rezultat optim, folosiți 400-600 g frișcă lichidă.
- - Pentru o frișcă dulce, adăugați 1 lingură de zahăr pudră sau zahăr vanilat la fiecare 200 g frișcă lichidă, înainte de a o bate.