



Piwo maślane

 5 porcji

 30 minut

Składniki

- 60 g masła, pokrojonego w kostkę
- 60 g śmietanki 30% lub 36%
- 30 g brązowego cukru
- 15 ml syropu klonowego
- 30 g słodzonego mleka skondensowanego
- 185 ml wody
- 15 g żelatyny w proszku
- 240 g cukru
- 100 g białek jaj
- ½ łyżeczki ekstraktu wanilii
- 20 amerykańskich puszek "cream soda", schłodzonych (ok. 330 ml każda)

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść w kielichu do gotowania 30 g masła, 60 g śmietanki, 30 g brązowego cukru, 15 ml syropu klonowego i ½ łyżeczki ekstraktu wanilii.

3

Ugotuj.

4

Dodaj pozostałe 30 g masła i 30 g słodzonego mleka skondensowanego.

5

Zmiksuj.



Przełóż do żaroodpornej miski i odstaw do ostygnięcia.



W misce umieść 140 ml wody, dosyp żelatynę w proszku i odstaw miskę na bok.



Umieść 240 g cukru i pozostałe 45 ml wody w kielichu do gotowania.



Ugotuj.



Dodaj przygotowaną wodę z żelatyną i karmel.



Posiekaj.



Przełóż do miski i odstaw na bok. Oczyszczyć i osuszyć kielich do gotowania.



Zamocuj mieszadło motylkowe.



Umieść 100 g białek w kielichu do gotowania.



Wymieszaj.

Dodaj przygotowany sos karmelowy przez otwór w kielichu do gotowania.

Do wysokiej szklanki wlej 1 puszkę "cream soda" i nałóż łyżką puszysty sos karmelowy. Powtórz czynność z pozostałymi szklankami.

Gotowe do podania! Smacznego!