



Ztužovač šlehačky



S naším ztužovačem zvládnete připravit krásně tuhou šlehačku kdykoliv. Stačí obsah sáčku rozmíchat v 250 ml smetany na požadovanou tuhost. Není třeba přidávat žádný další cukr. Takto připravená šlehačka vydrží tuhá i několik hodin.

Složení suché směsi: glukóza, modifikovaný škrob.

Použití: Obsah sáčku smícháme s 250 ml vychlazené tekuté smetany ke šlehání a ihned vyšleháme na žádanou tuhost. Šlehačku není nutné přisladovat. Při použití ztužovače vydrží šlehačka několik hodin tuhá. Šlehačku můžeme připravit i ve šlehačkové láhvi. Dávkování je stejné, pouze ztužovač v tekuté šlehačce předem rozmícháme.