JAK UBIĆ ŚMIETANKĘ KOKOSOWĄ

Jak ubić śmietankę kokosową? Normalnie, tak jak ubijamy zwykłą śmietankę :). Niestety ubita śmietanka kokosowa nie jest tak stabilna, jak zwykła. Jest jednak pewien sposób, aby troszkę ją usztywnić. Inaczej sprawa wygląda, gdy mamy pod ręką tylko mleko kokosowe, z którego można otrzymać śmietankę kokosową.
W tym wpisie opisałam, krok po kroku, jak otrzymać śmietankę z mleka kokosowego i jak ją ubić.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- puszka mleka kokosowego o jak największej zawartości ekstraktu kokosowego (**powyżej 80%**)
- trochę soku z cytryny i cukier puder, do smaku (opcjonalnie)

Wykonanie:

1. **Mleko kokosowe schładzamy w lodówce min. 48 godzin przed użyciem (im dłużej, tym lepiej)**.
2. Puszkę ze schłodzonym mlekiem **odwracamy do góry dnem**. Delikatnie otwieramy puszkę.
3. **Wodę kokosową, która będzie na wierzchu przelewamy do szklanki** (nie będzie nam potrzebna, można użyć ją do nasączenia biszkoptu).
4. Gęstą białą śmietankę kokosową, która została w puszce, przekładamy do miski. Dodajemy sok z cytryny i cukier puder (opcjonalnie).
5. Śmietankę kokosową ubijamy mikserem na średnich (można wysokich) obrotach. **Śmietanka kokosowa po ubiciu nie będzie tak stabilna, jak zwykła śmietanka.** Dlatego trzeba uważać, aby za długo jej nie ubijać. Mi to zajęło ok 2-3 minut.
6. **Ubitą śmietankę wkładamy do lodówki na ok 2 godziny**. W ten sposób zrobi się sztywniejsza i będzie można zrobić nią dekoracje workiem cukierniczym z tylką, np. na babeczkach.

Uwagi:

1. Ubita śmietanka ma inną strukturę niż zwykła. Wygląda tak, jakby miała grudki. Są one jednak niewyczuwalne podczas jedzenia. Śmietanka kokosowa ma też śnieżno biały kolor (pod warunkiem, że traficie na dobre mleko kokosowe).
2. Śmietanką kokosową nie udekorujecie tortu po bokach za pomocą tylek

dekoracyjnych.

3. **Ubita śmietanka kokosowa jest za mało stabilna, aby przełożyć nią tort piętrowy lub tort z ciężkim ciastem. Taki krem polecam do lekkich tortów bez ciężkich dekoracji. Pani Joanna (jedna z czytelniczek) radzi nie nakładać grubej warstwy kremu. Tort ze śmietanką kokosową musi być przechowywany w lodówce praktycznie cały czas.**
4. Do ubitej śmietanki można dodać do niej żelatynę lub mascarpone. Żelatynę dodajemy pod koniec ubijania śmietanki.
5. **Na bazie śmietanki kokosowej można zrobić różne kremy, gdy nie możemy użyć zwykłej śmietanki.** Bardzo dobre są musy, np. **malinowy**.

Mleka kokosowe i śmietanki, które polecają moje obserwatorki na Instagramie to Real Thai lub Kier.
Ja używam i polecam mleczko kokosowego z Lidla (Freshona).
Nie polecam mleczka 'House of Asia', które ma szary kolor i nie chciało mi się ubić.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!
(ikonka drukarki widoczna na komputerach)