

Для того чтобы сливки хорошо взбились и не расслоились в процессе взбивания на масло и сыворотку, лучше придерживаться следующих рекомендаций:

1. Использовать сливки жирностью не менее 30%; вместо сахара лучше использовать сахарную пудру.
2. Взбивать сливки только миксером (или венчиком). Не использовать для взбивания блендер.
3. Перед взбиванием сливки поместить в холодильник на 20-30 минут (но при этом сливки нельзя замораживать или охлаждать в морозилке).
4. Сначала следует взбивать только сливки, а потом (через 15-20 секунд) добавить сахарную пудру.
5. Взбивать сливки следует от 1 до 5 минут. Время зависит от жирности сливок и мощности миксера. Желательно взбивать на средней или даже малой скорости. Важно не пропустить время, когда сливки загустели и превратились в плотную массу, которая может держать форму, то есть не растекается. Если это время пропустить, сливки могут расслоиться, и вы получите масло.