



Royal icing

Przepis na royal icing (lukier królewski)



SKŁADNIKI

100 g świeżych białek
600 g cukru pudru
1 łyżka octu

WYKONANIE

Wszystkie składniki umieszczamy w misie miksera. Za pomocą łyżki mieszamy, aby wszystkie składniki się połączyły. Następnie mikserem mieszamy na najmniejszej prędkości przez około 10 minut, aż lukier będzie jednolity, gęsty i błyszczący.



Royal icing - wskazówki praktyczne

Świeże białka można zamrozić w szczelnym pojemniku. Przed użyciem należy je całkowicie rozmrozić i odstawić na kuchenny blat, aby się ogrzały do temperatury otoczenia.

Porcja lukru przygotowana z podanego przepisu jest duża i wystarcza z zapasem na ozdobienie tortu o średnicy 30 cm i większych. Jeśli chcielibyście udekorować mniejszy tort, można przygotować ½ porcji.

Lukier można przygotować wcześniej i przechowywać w lodówce w szczelnie zamkniętym pojemniku dwa tygodnie, a nawet dłużej.

Lukier królewski zawsze musi być przykryty. Ponieważ wysycha bardzo szybko, na wierzchu pozostawionego bez przykrycia lukru utworzy się po kilku minutach skorupka, która sprawi, że nawet po dokładnym wymieszaniu lukier nie będzie już miał jednolitej konsystencji.

Lukier królewski możecie barwić na dowolny kolor barwnikami w proszku lub w żelu. Barwniki w płynie, jeśli są dodawane w dużej ilości, mogą wpłynąć na konsystencję lukru

