Pisket smør

Ingredienser



♥ 250 g meierismør
♥ 0,5 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Ha smøret i en kjøkkenmaskin. Start å piske det, først på lav hastighet og deretter kraftigere. Stopp opp maskinen av og til, og bruk en slikkepott til å skrape ned smøret som legger seg i kantene og i bunnen av bollen, slik at alt smøret blir pisket jevnt.

Tilsett flaksalt og pisk videre.

Fortsett med piskingen til smøret går fra å være gult til hvitt i fargen, og skikkelig luftig og kremete i konsistensen. Total pisketid pleier å være ca. 10 minutter, men bare fortsett å piske til du får den luftige konsistensen som du ønsker deg (det skjer ikke noe galt om du pisker smøret for lenge □□).

Ha det piskede smøret i en skål. Dryss eventuelt over litt ekstra flaksalt på toppen.

Oppbevar det piskede smøret i romtemperatur frem til servering.

Tips

♥ Jeg bruker vanlig, saltet meierismør. Smak deg frem til hvor mye flaksalt du vil tilsette siden meierismør inneholder salt fra før. Jeg synes det blir godt med 0,5 ts

flaksalt (maldonsalt) til 250 gram (saltet) meierismør. I tillegg drysser jeg litt ekstra flaksalt på toppen av det piskede smøret ved servering.

♥ Du kan justere mengden etter hvor stor porsjon du trenger. Jeg synes at mikseren får litt dårlig tak når det er lite smør i bollen, derfor liker jeg å piske minst 250 gram av gangen. Men ønsker du å piske smør til kun en servering, holder det veldig bra med 100 gram smør. Ønsker du på den annen side en større porsjon, er det ikke noe i veien for å piske 500 gram smør under ett. Det kan være kjekt å gjøre dersom du ønsker å sette frem pisket smør i ulike smaksvarianter. Det imponerer alltid! □□

♥ Pisket smør bør oppbevares i romtemperatur slik at det holder på den myke, lette konsistensen. Dersom du vil oppbevare smøret i mer enn et døgn, anbefaler jeg imidlertid å sette det i kjøleskapet. Smøret må da settes i romtemperatur igjen i minst 1 time slik at det mykner igjen før servering. Det går også an å fryse pisket smør. La det da tine i romtemperatur i noen timer før servering.

♥ Hvis du ønsker å smaksette det piskede smøret, finner du flere forslag **HER**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pisket-smor