

# Glazura od vanilije (buttercream)

Glazura od vanilije za kolačiće i druge deserte

600 grama



uspijeva lako

do 15 Min.



## Sastojci:

### Potrebno:

- 150 g maslaca sobne temperature
- 1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
- 150 g šećera u prahu
- 2 žlice vrhnja za šlag (30% m.m.)
- 300 g krem sira (punomasnog 60% m.m.)

- 1 Stavite maslac i vanilin šećer u zdjelu i miješajte 2 minute ručnim mikserom na najvišoj brzini. Postupno umiješajte prvo šećer u prahu, a zatim vrhnje.
- 2 Dodajte svježi sir, žlicu po žlicu, pa miješajte na najnižoj brzini dok ne dobijete glatku smjesu. Prekrijte i ostavite da se hladi oko 30 minuta. Glazurom od vanilije ukasite kolače.

### Tip from the Test Kitchen

- Glazura od vanilije savršena je za slatke kolačiće. Ako glazuru želite staviti na biskvit, količinu svježeg sira možete smanjiti na količinu maslaca.