

Pressemelding

Oslo, 04.05.10

Mai er kremdager

Når noe skal feires eller markeres ønsker vi å kose oss litt ekstra. Og det er vel ingen høytidsdag uten en flott kremkake eller en iskake på kaffebordet. Hverken fridager eller kremen varer evig, så vi vil gi deg noen tips slik at du får det beste ut av din kremkake.

- Når det gjelder oppbevaring, holdbarhet og fremgangsmåte for kremfløte har vi noen gode råd for optimal syns- og smaksopplevelse, forteller matfaglig konsulent i Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no), Marianne Hayes Antonsen.
- ✓ Kremfløte skal alltid oppbevares i kjøleskap.
- ✓ Det er lurt å kjøpe inn kremfløte dagen før den skal vispes, slik at man er sikker på at den er kald, for å få det beste resultatet.
- ✓ Bruk en bolle med rund bunn til vispingen. Da får vispen bedre tak i fløten.
- ✓ Avpass fløtemengden etter bollen, en del av vispen skal alltid være over fløtemengden slik at så mye luft som mulig blir vispet inn i fløten.
- ✓ Fløten må være kald og tas rett ut fra kjøleskapet før vispingen.
- ✓ På varme fine dager kan det også være lurt å oppbevare bollen og vispen i kjøleskapet før kremen vispes. Visp ikke mer enn 5 dl kremfløte om gangen, ellers vil selve vispingen ta for lang tid og kremen kan sprekke.
- ✓ Visp kremfløten lett og luftig. Krem som skal dekke en kake bør ikke vispes for stiv. Krem som skal sprøytes må være helt stiv, men ikke kornet, slik at kremen holder på mønsteret.
- ✓ Kremfløte kan ha god kvalitet flere dager utover holdbarhetsperioden, forutsatt riktig behandling og oppbevaring i uåpnet pakning.
- ✓ Normalt vil man ved å lukte og/eller smake på fløten selv kunne vurdere om den fortsatt kan brukes.
- ✓ Ved ubrutt kjølekjede anslås 11 dagers holdbarhet for kremfløte.
- ✓ Er kremfløten gått ut på dato, men fortsatt lukter og smaker friskt er det flott å kunne benytte den i en iskake, eller helle fløten over på isterningsposer som dypfryses og benyttes i en varm saus eller gryte ved en senere anledning.
- ✓ Kremfløte, enten den er vispet eller ikke, kan dypfryses. Tin dypfrost kremfløte langsomt i kjøleskap, natten over.
- ✓ Dypfrost kremfløte blir kornet ved opptining. Den vi jevne seg når den vispes opp, men vil aldri bli så luftig og fin som fersk kremfløte. Ved oppvarming vil den også jevne seg.
- Med disse tipsene i bakhånd kan du med god selvtilitt bake noen gode kremkaker til servering på fine maidager, avslutter Antonsen som her har plukket ut sine beste maikaker.

[Bløtkake til fest](#)
[Daimiskake](#)
[Bløtkake i rødt, hvitt og blått](#)
[Bløtkake med banan](#)
[17. mai-kake](#)
[Mokkakake](#)
[Charlotte Russe](#)
[Sjokoladefromasj på mandelbunn](#)
[Pavlova](#)

Klikk på linken for høytoppløselige bilder til trykk: [Bilder](#)

Klikk på linken for å se flere TV-kjøkken oppskrifter: [Melk.tv](#)

Ønsker du å legge inn en miniplayer av våre web-tv oppskrifter på din nettside, ta kontakt med:
marianne.a@melk.no

Vedlegg: oppskriftene i word format

For mer informasjon, mattips eller bilder, vennligst ta kontakt med:

Marianne Hayes Antonsen, Matfaglig konsulent Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no),
e-post: marianne.a@melk.no tlf: 23 30 20 17 / 90 04 5407

Kine Camilla Tøften, Kommunikasjonssjef Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no),
e-post: kine@melk.no tlf: 23 30 20 15 / 41 61 93 46

