

Domowe ptasie mleczko

MARTYNA94



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

białko	8
cukier	1 1/2 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	7 łyżek
herbatniki	
cukier wanilinowy	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód formy wykładamy herbatnikami .

Żelatynę namoczyć w kilku łyżkach zimnej wody. Naczynie wstawić do garnka z gotującą się wodą i mieszamy do rozpuszczenia się żelatyny.

Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodawać cukier i ubijać do momentu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodajemy też cukier wanilinowy. Wlewamy żelatynę , ubijać jeszcze przez chwilę. Wyłożyć do przygotowanej formy na herbatniki, wierzch wyrównać i wstawić do lodówki. Polewamy polewą czekoladową .Można rozpuścić tabliczkę czekolady mlecznej lub deserowej w gotującej kąpiel