

Krem cytrynowy z winogronami

ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	5 łyżek
sok z cytryny	2 szt
skórka starta z cytryny	
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
śmietana kremówka	1/2 szkl
płatki migdałowe	1 łyżka
winogrona czerwone	150 g
winogrona białe	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Winogrona opłukać, osuszyć. Można poprzekrawać i wyjąć pestki. Kilka odłożyć do dekoracji. Żelatynę namoczyć w soku z cytryny. Żelatynę rozpuścić podgrzewając, przestudzić. Żółtka utrzeć z cukrem i skórką startą z cytryny. Białka ubić na sztywną pianę. Żelatynę i pianę dodać do żółtek, delikatnie wymieszać. Pucharki w 1/4 napęcić kremem. Winogrona rozłożyć do pucharków, przykryć pozostałym kremem. Pucharki wstawić do lodówki na ok 3 godz. Śmietanę mocno ubić, płatki migdałowe uprażyć na patelni bez tłuszczu. Przed podaniem deser udekorować bitą śmietaną, winogronami i posypać płatkami migdałowymi.