

## Krem kardynała



### AGINAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kremówki</b>	200 ml
<b>cukru</b>	30 g
<b>winogrona</b>	200 g
<b>migdałów</b>	1 garść
<b>sok z cytryny</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały sparzyć gorącą wodą, obrać ze skórki. Następnie połowę winogron miksujemy z 10 g cukru pudru i sokiem z cytryny. Kremókę ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy pozostały cukier puder. Do kremówki dodajemy mus winogrony i delikatnie mieszamy. Następnie krem układamy na biszkopcie i dekorujemy pozostałymi winogronami i obranymi migdałami. Polecam.