

## krem poziomkowy



### RENIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>białka jaj</b>	4
<b>cukier</b>	20 dkg
<b>śmietanka</b>	0,5 l
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	
<b>poziomki</b>	1 l

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poziomki przetrzeć przez sito, dodać do nich białka i cukier, po czym ubijać aż masa zgęstnieje. Osobno ubić na pianę pół litra gęstej słodkiej śmietanki. Żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej śmietanki, a gdy ostygnie troszke dodać do reszty śmietany. Wlać do masy poziomkowej, ubić wszystko razem i wlać do pucharków. Wstawić do lodówki.