

Mandarynkowe kwiaty



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mandarynki	12 szt
granat	1 szt
kiwi	1 szt
śmietana kremowa 30% lub 36%	200 ml
białko	2 szt
cukier kryształ	4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
sól do smaku	
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mandarynki obrać ze skórki i rozłożyć niczym kwiaty. Uważać, żeby nie podrywać cząstek. Śmietanę ubić z cukrem. W osobnym garnuszku ubić białka z odrobiną soli i 1/2 łyżeczki soku z limonki. Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach wody- następnie ogrzać tak, aby się rozpuściła(nie zagotować).Połączyć delikatnie śmietanę z białkami a na koniec wlać ostudzoną żelatynę. Kilka minut schłodzić. Kiedy zacznie się zsiadać nakładać do środka mandarynek. Granata obrać i wydłubać pestki- wsypywać pestki na krem. Z oskrobanego i pokrojonego w półplasterki kiwi zrobić listki. Całość lekko schłodzić- po 20, 30 minutach jest gotowe do zajadania się. Polecam.