

Wiśnie w winnej pianie

ROBERT13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wiśnie	50 dag
cukier	20 dag
jaja	4 szt
białe wino	250 ml
cytryna	1 szt
cukier waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i wypestkowane wiśnie zmieszać z cukrem dodać 3 łyżki wody udusić odcedzić sok wiśniami napęlić pucharki wino jajka i sok z cytryny zamieszać postawić na bardzo małym ogniu intensywnie ubijać trzepaczką aż powstanie kremowa konsystencja zdjąć z ognia lekko przestudzić i udekorować wyłożone do pucharków wiśnie wstawić na 1 godzinę do lodówki.