

zupa owocowa



KROKODYL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rabarbar	50 dkg
cukier puder	15 dkg
wino białe	300 ml
maliny świeże	30 dkg
truskawki	50 dkg
białko	1 szt
Cynamon mielony Prymat	do smaku
cukier puder	5 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 2l wody wsypujemy cukier puder (10 dkg) i grzejemy do "podzółknięcia", dolewamy wino i podgrzewamy mieszając. Dorzucamy obrane kawałki rabarbaru i maliny(mogą być mrożone); gotujemy 10 minut po czym odstawiamy na 30 minut. Odcedzamy i do pozostałego płynu (ponownie podgrzanego) dodajemy połówki truskawek. Odstawiamy do ostygnięcia. Z ubitego białka z cukrem pudrem (5dkg) robimy bezy układając łyżką kawałki piany na wrzącej wodzie. Przykrywamy garnek, gasimy gaz i zostawiamy na 7 minut. Bezy kładziemy na wystudzonej zupie w talerzach. Można posypać cynamonem i cukrem pudrem.