

zupa truskawkowa



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko	1 Szklanka
jajko	
cukier	4 łyżeczki
laska wanilii	1/4
truskawki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki zmiksować. Z białka ubić pianę dodając na końcu 2 łyżeczki cukru. Żółtko utrzeć z pozostałym cukrem. Następnie zagotować mleko z laską wanilii. Potem wyjąć ją. Na wrzące mleko wyłożyć małą łyżeczką porcje piany z białek. Gotować zupę ok. minutki. Powstałe pianki wyjąć łyżką cedzakową i odłożyć na talerzyk. Mleko zdjąć z ognia i wlać powoli żółtka utarte z cukrem. Dokładnie wymieszać aż zupa zgęstnieje. Powstałą masę wymieszać z musem truskawkowym. Na wierzch ułożyć pianki z białek.