

Krem śmietankowy



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	2 szklanki
mleko	4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżeczki
cukier waniliowy	2 opakowania
cukier puder	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę rozmieszać z kilkoma łyżkami zimnego mleka i podgrzewać mieszając. Zagotować, odstawić z ognia i ostudzić. Śmietanę (oziebia w lodówce) ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukry i wystudzoną żelatynę. Wyłożyć do miseczek, przybrać owocami i wstawić na godzinę do lodówki.