

zefir z porzeczek



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czerwone porzeczki	40 dkg
białko	2 szt
cukier drobny	1 szkl
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i umyte porzeczki wkładamy do rondelka, podlewamy lekko wodą i rozgotowujemy. Przecieramy przez sito i mieszamy z cukrem tak długo aż się rozpuści. Masę przełożyć do pojemnika po lodach i wstawić do zamrażalnika. Gdy będzie na pół zmrożona (tak aby jeszcze dała się ucierać) delikatnie połączyć z ubitymi na sztywno ze szczyptą soli białkami. Znowu włożyć do pojemnika i całkowicie zamrozić. Podawać z sosem waniliowym lub bitą śmietaną.