

krem poziomkowo-jogurtowy



LEONKOT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

poziomki	400 g
cukier	100 g
jogurt naturalny	400 ml
cukier puder	100 g
cukier waniliowy	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
cytryna	1 sztuka
śmietana 30%	250 ml
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

żelatynę moczymy w 0.5 szklanki wody
resztę wody musimy zagotować z cukrem kryształem dodajemy poziomki (gotujemy około 5 minut)
, następnie miksujemy, łączymy z połową żelatyny, dodajemy łyżeczkę soku z cytryny.

jogurt mieszamy z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i resztą soku z cytryny, dodajemy resztę żelatyny, mieszamy, po schłodzeniu mieszamy z pianą ubitą ze śmietany.
kremy układamy na zmianę so wysokich kieliszków