Mrożony krem twarogowy



DAREKXXL

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	2 łyżki
mleko skondensowane	2 łyżki
jabłka	4 szt
cytryna	1/2 szt
twarożek	200 (śmietankowy)
orzechy mielone	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier zagotować z 1/2 szklanki wody. Dosypać orzechy i gotować aż płyn wyparuje do 1/4 objętości. Zestawić z ognia, lekko przestudzić. Wymieszać z mlekiem skondensowanym. Przelać do miski, dodać twarożek i zmiksować. Wstawic do zamrażalki na 3-4h. Jabłka pokroić na cienkie plasterki, skropic sokiem z cytryny. Zagotować 1/2 szkl wody z 1 łyżka cukru i resztą soku z 1/2 cytryny. Włożyć jabłka,gotwać 5 min. Plastewrki jabłek ułożyć na talerzach, na tym kulkę kremu. Polac syropem z jabłek.