

Krem poziomkowy ze śmietanką



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

poziomki	1 l
cukier	20 dkg
śmietanka	300 ml
białko	3
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksować poziomki by było ich z 2 szklanki, zmieszać z 3 białkami i cukrem i mieszać do momentu zgęstnienia. Ubić bitą śmietanę , zmieszać z masą poziomkową i nałożyć na biszkopt.