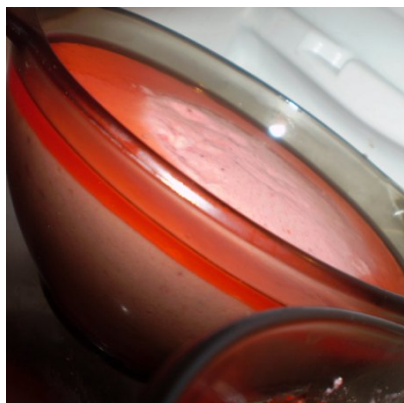


Truskawkowa pianka



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
cukier	250 ml
śmietana	250 ml
mleko	250 ml
galaretka agrestowa	2
kakao	5 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	
jajko	6

Do dekoracji:

maliny świeże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- *Margarynę ucieramy wraz z cukrem i żółtkami jaj.
 - *Łączymy z żelatyną rozpuszczoną wcześniej w mleku.
 - *Łączymy ze śmietaną i pianą z białek.
 - *Połowę masy łączymy z kakao.
 - *Masy wylewamy do tortownicy .
 - * Ozdabiamy truskawkami lub malinami.
 - *Wylewamy na wierzch rozpuszczone wcześniej galaretki agrestowe.
- #Smacznego#