

Puszysta pianka



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	10 sztuk
cukier waniliowy	4 opakowania
śmietana kremowa 30% lub 36%	1 litr
cytryna	2 sztuki
pomarańcza	1 sztuka
cukier puder	1 szklanka
margaryna	do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	
polewa czekoladowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę moczymy w odrobinie wody. Podgrzać i pozostawić by przestygła. Z cytryny i pomarańczy wyciskamy sok. Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy cukier waniliowy. Śmietanę ubijamy mikserem z cukrem i sokiem wyciśniętym z cytrusów. Śmietanę i pianę z białek oraz żelatynę delikatnie mieszamy razem. Margarynę smarujemy formę i wykładamy nasze mleczko, wyrównujemy z wierzchu by było równe. Odkładamy do lodówki na 2 godziny. Po tym czasie wyciągamy mleczko i wykładamy na stolnicę. Ciepłym nożem (zamoczonym w ciepłej wodzie) tniemy kwadraty, prostokąty, lub wycinamy za pomocą foremek. Polewę czekoladową rozpuszczamy w rondelku. Na łyżkę kładziemy kawałek ptasiego mleczka i wkładamy do polewy. Gotowe odkładamy na pergamin. Czekamy aż polewa zgęstnieje. Smacznego !!

(Jeśli chcemy o innym smaku, to można zamiast żelatyny dodać galaretkę).