

Krem chałwowy



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	4 łyżki
mleko	1 szklanka
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
śmietanka 30 %	200 ml
chałwa	200 waniliowa
żółtko jajek	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chałwę, żółtka, cukier i mleko zmixować. Dodać żelatynę rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody. Ubić śmietankę i dodać do masy chałwowej. Schłodzić. Podawać z bezami.