

Morele w mlecznych chmurkach



ANDŻELIKA3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorodne morele(mogą być z syropu)	8szt
SER HOMOGENIZOWANY	1pojemnik
sok z cytryny	
dżem malinowy	8łyżek
listki świeżej melisy	
sok malinowy	4 duże łyżki (gęsty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z moreli odrzucamy pestki. Serek łączymy z cukrem pudrem, sokiem z malin i łyżeczką soku z cytryny. Całość ubijamy na puszystą masę. Część kremu rozkładamy na spodzie pucharków, na nim układamy połówki moreli, w miejsce po odrzuconych pestkach kładziemy malinowy dżem lub konfitury, przykrywamy pozostałym kremem, schładzamy przez 10min. Przybieramy listkami melisy