Krem z sosem wiśniowym z winem musującym



KAKIAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietanka 30 %	500 ml
cukier	200 gramów
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
wino musujące	1/2 butelki
wiśnie	1/2 kg
cukier waniliowy	1 paczuszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietankę podgrzać z cukrem (100gramów) i cukrem waniliowym, dodać żelatynę i ciągle podgrzewając mieszać aż się rozpuści, ale nie doprowadzać do wrzenia! Masę przelać do pucharków i odstawić do stężenia. Wino podgrzać z cukrem, do gorącego dodać wydrylowane wiśnie. Przed podaniem deser polać wiśniowym sosem.