

Śliwki pod śmietankową czapeczką



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	500 g
woda	100 ml
cukier	7 łyżek
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
woda	2 łyżki
ciasteczk pełnoziarniste	3
kremówka	350 g
cukier puder	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki płuczemy i usuwamy z nich pestki. Wkładamy je do garnka, wlewamy wodę (100ml), zasypujemy cukrem i gotujemy na wolnym ogniu około 10 minut. Śliwki po tym czasie powinny zacząć się rozpadać. Pod koniec gotowania dodajemy mąkę rozrobioną w 1-2 łyżkach wody, mieszamy i gotujemy jeszcze 1 minutę. Masę zdejmujemy z ognia i miksujemy za pomocą blendera. Mus przelewamy do 3-4 szklanek i studzimy. Na wierzch kruszymy ciasteczka pełnoziarniste. Schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywną pianę z dodatkiem cukru pudru. Przekładamy ją do szprycy i wyciskamy masę do szklanek. od razu podajemy. Deser można udekorować połówką śliwki i listkiem mięty. Deser można podać na ciepło lub zimno. Smacznego :)