

Malinowa pianka na białkach



ELIZA135



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białko	2 sztuki
sok malinowy	1/3 szklanki
sok porzeczkowy	1/4 szklanki
maliny świeże	1 szklanka
cukier puder	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
gorąca woda	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W niewielkiej misce wrzucamy maliny. Wlewamy sok porzeczkowy.
- KROK 2 Do malin z sokiem porzeczkowy wlewamy sok malinowy.
- KROK 3 W gorącej wodzie rozpuścić żelatynę. Przystudzamy. Zblenderowane maliny łączymy z przestudzoną żelatyną. Mieszamy.
- KROK 4 Miseczkę z malinami i sokami blenderujemy na puree. Dodajemy cukier cały czas mieszając.
- KROK 5 Jajka oddzielamy od żółtek. Następnie w miseczce ubijamy białka na sztywną pianę.
- KROK 6 Maliny z żelatyną wlewamy od razu do piany z białek. Miksujemy aż powstanie aksamitna lekko różowa pianka.
- KROK 7 Gdy uzyskamy taki efekt, przekładamy od razu do miseczek, szklanek, pucharków i wkładamy do lodówki.