

Krem malinowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier	100 g
maliny świeże	300 g
jajko	4 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
śmietana kremówka	0,5 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę wymieszać z 6 łyżkami zimnej wody, pozostawić na 15 minut, zagotować mieszając, odstawić.

Maliny umyć i dokładnie osączyć.

Żółtka oddzielić od białek. Z białek ubić pianę, gdy jest sztywna-ubijać w dalszym ciągu, dodając po łyżce cukru, w dalszym ciągu ubijać, dodając po jednym żółtku, w końcu krem wymieszać z malinami i rozpuszczoną żelatyną.

Zastygający krem wyłożyć na półmisek, ozdobić bitą śmietaną.