

Malinowa pianka



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
żółtko jajek	2 szt
białko	2 szt
cukier	3 łyżki
sok winogronowy	1/4 l
maliny świeże	500 g
ser pełnotłusty	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i rozpuścić w ciepłej kąpeli wodnej. Żółtka wymieszać z cukrem i ubić. Dodać sok winogronowy. Rozpuszczoną żelatynę dodać do kremu i dokładnie wymieszać. Maliny rozgnieść, dodać do kremu, odstawić w chłodne miejsce.

2. Białka ubić na sztywną pianę. Kiedy krem owocowy zacznie tężeć, dodać do niego pianę a białek oraz jogurt. Wymieszać i przełożyć do miseczek. Deser odstawić w chłodne miejsce i poczekać, aż stężeje.