

Krem waniliowy z białego sera



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

budyń waniliowy	1 opak.
mleko	1/2 l
sól	szczypta
cukier waniliowy	2 opak.
cukier	3 łyżki
śmietana 27-36%	4 łyżki
biały ser	250 tłusty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Proszek budyniowy wymieszać z odrobiną mleka. Pozostałe mleko zagotować z solą i cukrem. Dodać rozmieszany proszek budyniowy, doprowadzić do wrzenia, stale mieszając.
2. Garnek z budyniem wstawić do zimnej wody, często mieszać.
3. Jak tylko budyń będzie lekko ciepły dodać biały ser i śmietankę, Trzepaczką do piany ubić lekko gęsty krem.
4. Krem przed podaniem przełożyć do szklanych pucharków. Przybrać owocami i prażonymi migdałami.