Mus malinowy

BEATA71

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier waniliowy	1 opak.
cukier	2 łyżki
maliny świeże	300 g
nalewka malinowa	2 łyżki
cukier puder	1 łyżka
słodka śmietana	1/4 + 1/8 l
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.Żelatynę namoczyć w zimnej wo dzie, dodać cukier puder i cukier waniliowy. Podgrzewać do całkowi tego rozpuszczenia składników.

2.Połowę malin odłożyć do dekoracji i zalać je nalewką. Resztę owoców rozgnieść, przetrzeć przez sitko i wymieszać z żelatyną.

3.1/4 l śmietanki ubić na sztywno. Kie dy śmietanka zacznie gęstnieć, do dać maliny połączone z żelatyną. Krem włożyć do formy przepłuka nej zimną wodą i wstawić do lodówki.

4.Przed podaniem formę należy na krótko zanurzyć w ciepłej wodzie, po czym odwrócić do góry dnem i wyjąć krem. Dodac nasączone maliny i posypać cukrem pudrem. 1/8 l śmietankiubić na sztywno i udekorować nią krem.