

Krem malinowy



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maliny świeże	1/2 kg
mleko	1 szklanka
cukier puder	1/2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
bita śmietana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę rozprowadzić niewielką ilością mleka (najlepiej na parze, nad większym garnkiem z gorącą wodą), dodać do pozostałego mleka. Owoce utrzeć z cukrem pudrem, dodajemy do mleka, dokładnie wymieszać. Na koniec dodać ubitą śmietanę i rozłożyć krem w miseczkach lub pucharkach. Pozostawić w chłodnym miejscu, a podając przybrać pozostawioną niewielką ilością śmietany oraz malinami.