

Kolorowa pianka



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

op. galaretki rubinowej	1
op. galaretki niebieskiej	1
l śmietanki kremówki	1/2
łyżeczki cukru kryształu	4
łyżeczki syropu malinowego	1-2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanka musi być bardzo mocno schłodzona. Galaretki rozpuszczamy każdą oddzielnie w 3/4 szkl. gorącej wody i odstawiamy do wystudzenia. Gdy będą zimne, ale płynne, ubijamy śmietanę. Sztywną dzielimy na 2 m/w równe porcje. Miksując wlewamy ciekłym strumieniem do jednej galaretkę rubinową a do drugiej niebieską. Trzeba działać szybko bo pianka szybko tężeje. Nakładamy ją na przemian do szklaneczek albo pucharków i wstawiamy do lodówki aby całkiem zastygła. Przed podaniem mieszamy cukier z syropem - syropu tyle, żeby tylko zabarwić cukier - i posypujemy piankę. Podajemy na zimno.