

Malinowe igloo



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1,5 szklanki malin

500 ml śmietanki kremówki

5-8 okrągłych bezów (zależy od wielkości)

odrobina miodu

łyżeczka cukru pudru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

maliny rozgniatamy widelcem. Kremówkę ubijamy na sztywno dodajemy łyżeczkę cukru pudru (tylko tyle ponieważ bezy i maliny są wystraszająco słodkie), jeszcze raz miksujemy. Mieszymy z malinami i pokruszonymi bezami. Całość mieszamy (nie na jednolitą masę, mieszamy niedbale ;)). Wkładamy do zamrażalnika na około 3-4 godziny (co 40-50 minut mieszamy). Podawać z biszkoptami.