

krem poziomkowy



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

białka jaj	4
cukier	20 dkg
śmietanka	0,5 l
Żelatyna wieprzowa Prymat	
poziomki	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poziomki przetrzeć przez sito, dodać do nich białka i cukier, po czym ubijać aż masa zgęstnieje. Osobno ubić na pianę pół litra gęstej słodkiej śmietanki. Żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej śmietanki, a gdy ostygnie troszke dodać do reszty śmietany. Wlać do masy poziomkowej, ubić wszystko razem i wlać do pucharków. Wstawić do lodówki.