

Bitą śmietana z campari



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier puder	3 łyż
campari	50 ml
cytryna	1 plasterek
rodzynki	5 szt
kremówka	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijamy kremówkę i odkładamy z niej 1/3. Do pozostałej wlewamy campari i dodajemy cukier puder.

Ponownie ubijamy.

Do małych szklaneczek wkładamy tak do prawie 3/4 wysokości bitą śmietanę z campari a na górę kładziemy po łyżce białej bitej śmietany.

Schładzamy w lodówce około godzinę. Przed podaniem ozdabiamy plasterkiem cytryny - w sumie to 1/2 plasterka i lekko skrapiamy campari.