

malinowa pianka



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko	2 szklanki
kasza manna	4 łyżki
cukier waniliowy	2 opakowania
sok z malin	1/2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
białka jaj	2 szt
cukier puder	2 łyżki
sok do polania	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zimne mleko mieszamy z cukrem pudrem, mieszamy, sypiemy kasze manna i gotujemy do miękkości cały czas mieszając. chłodzimy. w łyżce zimnej wody moczymy żelatynę, „gdy na pewno się rozpuści, rozpuszczamy nad parą, łączymy z sokiem. białka ubijamy z cukrem pudrem, na gęstą pianę. zimną kaszkę ubijamy mikserem, dodajemy sok, potem ubitą pianę z białek. rozkładamy do pucharków i do lodówki.