

Poziomki z kremem waniliowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

świeżych poziomek, najlepiej własnoręcznie zbieranych w lesie :-)	1 szkl.
słodkiej śmietanki kremówki 30-36%	1 szkl.
cukru waniliowego 8g	1 torebeczka
cukru pudru	2 łyżki
serka waniliowego homogenizowanego 200g	1 op.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nic tak wspaniale nie pachnie jak leśne poziomki!

Cytrynę wyszorować i sparzyć, otrzeć skórkę z połowy. Poziomki można delikatnie opłukać i osuszyć - jeśli mamy pewność, że pochodzą z czystego miejsca lub z własnego ogródka to lepiej nie płukać. Śmietankę schłodzić dobrze w lodówce (przynajmniej 1h) następnie wlać do wysokiego naczynia i ubijać mikserem na średnich obrotach, dodać cukier puder i waniliowy, ubijać dalej na dużych obrotach aż będzie sztywna. Wymieszać delikatnie z serkiem waniliowym i skórką cytrynową. Nakładać porcje kremu do miseczek lub pucharków, posypać obficie poziomkami i podawać.