

Truskawkowa pianka

data aktualizacji: 2020.06.23 autor: Redakcja



Składniki: 500 ml kremówki, 4 żółtka, 18 dag cukru, 50 dag truskawek, 3 łyżeczki żelatyny, zmielone orzechy.

Wykonanie: Żelatynę zalać połową szklanki wrzącej wody i mieszać do czasu aż się rozpuści. Schłodzoną kremówkę ubić na sztywno. Żółtka ubić z cukrem do białości, a potem wymieszać z ostudzoną żelatyną. Truskawki zmiksować blenderem na mus i połączyć z żółtkami i żelatyną. Do kremówki dodać truskawki, cały czas ubijając. Przełożyć do pucharków, udekorować truskawkami i zmielonymi orzechami. Schłodzić w lodówce.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/35909-truskawkowa-pianka>