

Krem sułtański

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

dla łasuchów

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 11 PLN

Potrzebne składniki:

- śmietana kremówka - 1/2 l
- rodzynki - 4 łyżka(i)
- cukier puder - 2 łyżka(i)
- bezy - 5 dag

Etapy przyrządzenia:

1. Śmietanę kremówkę miksujemy z cukrem pudrem. Pucharki układamy bezami. Krem śmietankowy wkładamy do pucharków, posypujemy rodzynkami i ozdabiamy bezami.

Smacznego!

Jak podawać?

schłodzony

