

Śmietankowy mrożony deser

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny deser.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 żółtka -
- 1 całe jajo -
- 8 dag cukru -
- cukier wanilinowy lub wanilia -
- 1 szklanka śmietanki kremówki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Smietanke schładzamy. Żółtka, jajko i cukier oraz cukier waniliowy lub wanilie ubijamy na parze, aż masa zgęstnieje. Zdejmujemy z ognia i dalej ubijamy, do wystygnięcia. Smietanke ubijamy, mieszamy z masą jajeczną. Masa napelniamy foremki wstawiamy do zamrażalnika na ok 5 godzin. Tuż przed podaniem wyjmujemy z foremek na talerze, przybieramy owocami i bitą śmietaną.

