

Mus z poziomek

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Mus z poziomek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag poziomek, 2 białka -
- 1/3 szklanki cukru pudru, łyżka żelatyny, -
- łyżeczka soku z cytryny, pół szklanki bitej śmietanki. -

Etapy przyrządzania:

1. Poziomki starannie opłukać, odłożyć kilkanaście ładnych owoców do dekoracji, resztę przetrzeć przez nylonowe sitko lub zmiksować.

Białka ubić na sztywną pianę, wsypując po trochu cukier. Gdy piana jest sztywna, dodać namoczoną i rozpuszczoną w 2 łyżkach wody żelatynę, roztarte owoce, sok cytrynowy i część bitej śmietanki. Wymieszać, przełożyć do miseczek. Przybrać poziomkami i bitą śmietanką.

