

Recepty



Malinová pěna

Ingredience

maliny: 350 g
malinová šťáva: 50 ml
smetana ke šlehání 33 %: 250 ml
cukr krupice: 100 - 120 g
želatina - plátky: 6 ks

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Želatinu necháme ve studené vodě nabobtnat, necháme okapat a v malinové šťávě pozvolna zahříváme, až se rozpustí. Omyté maliny rozmixujeme na pyré a přidáme k želatině. Smetanu vyšleháme s cukrem dotuha a opatrně ji obrácením zamícháme do malinové směsi. Malinová pěna se podává vychlazená, můžeme...

Malinová pěna - recept

Želatinu necháme ve studené vodě nabobtnat, necháme okapat a v malinové šťávě pozvolna zahříváme, až se rozpustí. Omyté maliny **rozmixujeme na pyré** a přidáme k želatině. Smetanu vyšleháme s cukrem dotuha a opatrně ji obrácením zamícháme do malinové směsi.

Malinová pěna se podává vychlazená, můžeme ji ozdobit malinami, mátou nebo trochou šlehačky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí