

Malinowa pianka

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Malinowa pianka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki pełnego mleka, 4 łyżki kaszy manny, -
- 2 opakowania cukru waniliowego, 1/2 szklanki gęstego, aromatycznego soku z malin -
- 2 łyżeczki mielonej żelatyny, 2 białka, -
- , 2 łyżki cukru pudru, sok do polania pianki, świeże owoce, świeże listki melisy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zimne mleko mieszamy z cukrem waniliowym, sypimy kaszę manną, zagotowujemy, cały czas mieszając. Zmniejszamy ogień, gotujemy do miękkości. Odstawiamy do wychłodzenia. W łyżce zimnej wody moczymy żelatynę, gdy napęcznieje, rozpuszczamy nad parą, łączymy, dokładnie mieszając, z sokiem. Białka ubijamy z cukrem pudrem na bardzo gęstą pianę. Zimną kaszkę ubijamy mikserem, dodajemy sok, a gdy składniki dokładnie się połączą, dodajemy ubitą z białek pianę, całość mieszamy (drewnianą łyżką!).

Rozkładamy w pucharkach, wstawiamy do lodówki. Piankę podajemy dobrze wychłodzoną, polaną sokiem, przybraną listkiem świeżej melisy lub świeżymi malinami.

