

Mleczko migdałowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na deser.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dag zmielonych obranych migdałów -
- esencja migdałowa -
- 1/4 litra mleka -
- 5 dag cukru -
- 1 łyżka wiśniówki -
- 3 łyżeczki żelatyny -
- 1/2 szklanki śmietanki kremówki -
- masło i cukier puder do foremek -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cukier mieszamy ze zmielonymi migdałami. Zostawiamy na godzinę. Dodajemy parę kropli esencji. Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie. Masę migdałową przecieramy przez gęste sito. Mleko podgrzewamy, żelatynę rozpuszczamy i łączymy z mlekiem. Dodajemy łyżkę wiśniówki. Chłodzimy. Ubijamy śmietankę. Następnie mieszamy ją z zastygającym kremem. 4 foremki smarujemy masłem, obsypujemy cukrem pudrem. Wstawiamy na 2 godziny do lodówki. Zastygły krem wykładamy na talerze. Możemy podawać z soseami owocowymi i przyozdobić listkami mięty.

