

Tvarohovo malinová pena

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šľahačku vyšľaháme s trochou práškového cukru, bielka (2 ks) dokonale vyšľaháme s trochou práškového cukru. Zmiešame vyšľahanú šľahačku s tvarohom. Potom do zmesi pridáme dobre vyšľahané bielka.

Všetko spolu dobre premiešame. Na dno pohára dáme maliny s trochou šťavy, na to dáme našu tvarohovú penu. Vrch ozdobíme čerstvými malinami.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Maliny čerstvé** - 50 g
- **Cukor múčka** - 15 g
- **Bielok** - 62 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Malinové pyrė 120 g** - 120 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

