

Jahodová pěna



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

172 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodova-pena>

Příprava

Jahody scedíme, rozmixujeme a přidáme zpět do jahodové šťávy společně s cukrem a želatinou. Přivedeme k varu, sejmem z plamene a za občasného míchání necháme vychladnout. Mezitím si ušleháme smetanu do husté šlehačky a postupně vmícháváme vychladnuté jahodové želé. Vzniklou jahodovou pěnu dáme ztuhnout do lednice a poté podáváme.



Ingredience

- 1 konzerva jahod
- 1 sáček červené želatiny
- 150 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 3 lžíce cukru moučky

Kategorie

Pomocné recepty