

www.SztukaKulinarna.pl

Krem jeżynowy

ilość porcji **10** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|------|-----------------|-----------|
| 500 | gram | jeżyn | |
| 0.5 | litr | śmietana słodka | |
| 200 | gram | cukier puder | |

Przepis Jeżyny dokładnie umyć, odsączyć i wymieszać z cukrem pudrem i ubitą śmietanką. Napełnić kieliszki kremem i wstawić je na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem na stół każdy kieliszek przybrać 3 jeżynami. Składniki

500 g jeżyn, 1/2 litra słodkiej śmietanki, 200 g cukru pudru.