

## www.SztukaKulinarna.pl

### Legumina z białego sera i konfitur poziomkowych

ilość porcji **6** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
30	dkg	twarogu	
15	dkg	cukier puder	
2	szt	jajko	
1	szklanka	śmietana	śmietanki kremówki
10	dkg	konfitur poziomkowych	
0.5	opakowanie	cukier waniliowy	

Przepis Twaróg przepuścić przez maszynkę 3 razy. Dodać śmietankę i wymieszać. Żółtka utrzeć z częścią cukru na białą, pulchną masę. W kamiennej misce utrzeć twaróg ze śmietaną oraz żółtka z cukrem, dodając stopniowo, stale ucierając, konfitury i resztę cukru. Połączyć delikatnie ze sztywną pianą uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Podawać bezpośrednio po przyrządzeniu. Składniki

30 dag twarogu,15 dag cukru pudru,2 jajka,1 szklanka śmietanki kremówki,10 dag konfitur poziomkowych,cukier waniliowy.