Krem morelowy

czas przygotowania: **25 min**

poziom trudności: **średni**



Składniki

- morele bez pestek - 150 g
- cukier na karmel - 2 łyżki
- białka jaj - 6 sztuk
- cukier puder - 1 łyżka
- woda - 1 szklanka
- żelatyna Gellwe - 1 łyżeczka
- świeże owoce - wedle uznania

Sposób przygotowania

1. Morele przetrzyj przez rzadkie sito. Dodaj do nich cukier i bardzo dokładnie zmiksuj.
2. Dodaj karmel przygotowany z dwóch łyżek cukru i wody oraz żelatynę Gellwe rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Ubij na sztywno pianę z białek dodając w trakcie ubijania cukier puder. Do masy morelowej pomału dodaj ubitą pianę z białek.
4. Tak przygotowany mus przelej do szklanych miseczek i pozostaw w lodówce do stężenia. Przed podaniem na wierzchu udekoruj świeżymi owocami oraz listkami świeżej mięty.
5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Krem morelowy



Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g