Legumina z mrożonych truskawek (lub malin)

Trudność:

Czas przygotowania: 2g 0min , Czas gotowania: 25min
Całkowity czas: 2g 25min , Porcja: **4**

479 Kalorii , **1 g** Cukrów , **35 g** Tłuszczy , **36 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: https://srecepty.pl/legumina-z-mrozonych-truskawek-lub-malin

Przygotowanie

Formę na babkę lub rondelek wyłożyć folią aluminiową, wyłożyć na niej dno i boki biszkoptami (mogą być małe, okrągłe). Oddzielić żółtka od białek. Z żółtek i cukru ubić kogel-mogel. Z białek - sztywną pianę. Truskawki - zmiksować. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a kiedy spęcznieje - rozpuścić w jak najmniejszej ilości gotowanej gorącej wody. Jeśli zamiast truskawek dodajemy kakao - to sparzyć je niewielką ilością wrzątku (nabierze koloru). Do kogla-mogla dodać albo przetarte truskawki, albo sparzone kakao i dalej ubijać (miksować), potem sztywną pianę z białek, a na końcu (nadal ubijając) wlewać żelatynę. Gotową masę wlać, na biszkopty do formy i wstawić do lodówki na 2-3 godziny, aby masa stężała. Wyłożyć następnie na talerz, ubrać kremem i owocami.

Składniki

- 6 jajek
- 4 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka żelatyny
- 0,5 opakowania truskawek
- 3 łyżeczki kakao
- biszkopty
- trochę kremu z bitej śmietany
- owoce z kompotu lub konfitury

Kategorie

Dzień Matki, Urodziny, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Pokarmy na każdy dzień, Rodzina, Wizyta, Desery, Ciasto