

Jahodová pěna s růžovou vodou a pusinkami

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Smetana na šlehání 250 l
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Rozmixované jahody na pyré 300 ks
- Růžová voda 4 lžíce
- Velké sněhové pusinky 10 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vyšleháme šlehačku s cukrem úplně dotuha. Přidáme jahodové pyré a růžovou vodu a vše pěkně zamícháme. Pěnu rozdělíme do sklenic, můžeme to dát ještě vychladit a nebo rovnou jíme. Před podáváním posypeme hrubě podrcenými pusinkami.