

Pěna z lesních jahod s mandlemi

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Lesní (zahradní) jahody 400 g
- Bílky 3 ks
- Cukr krupice 100 g
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Mandlové lupínky 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Jahody omyjeme, odstraníme stopky, osušíme a rozmixujeme.
2. Bílky ušleháme na tužší sníh, do sněhu zašleháme cukr. Ušleháme smetanu.
3. Do sladkého sněhu jemně zapracujeme šlehačku a jahodové pyré. Ozdobíme mandlovými lupínky a necháme 2 hodiny vychladit v ledničce.