

Krema od vanilije s kupinama

Ukusni desert za ljetne dane

oko 8 porcija



uspijeva lako

do 20 Min.



Sastojci:

Sastojci:

250 g kupina
200 g slatkog vrhnja za šlag
200 g svježeg krem sira
oko 30 g šećera u prahu
1 omot Dr. Oetker Galetta puding vanilija
500 ml mlijeka

1 Priprema:

Preberite kupine i pasirajte kroz cjediljku.

2 Postupak:

Od 100 g slatkog vrhnja istucite čvrsti šlag. U posudi mikserom (metlicama) izmiješajte polovicu krem sira. Najprije umiješajte kupine, a potom dodajte tučeno slatko vrhnje i zasladite šećerom u prahu.

3 Galettu pripremite prema uputi na omotu, ali s 500 ml mlijeka i 100 g tekućeg slatkog vrhnja. Na kraju umiješajte preostali krem sir.

4 Poredajte obje kreme u veliku desertnu čašu te ukasite po želji. Desert do posluživanja stavite u hladnjak.

recipe.tip.from.the..

- Možete također koristiti duboko zamrznute kupine.