

Bitą śmietana z posypką z orzechów włoskich

Deser dla 2 osób

Składniki:

330 ml śmietany kremówki (30% lub 36%)

2-3 łyżki cukru pudru

3 orzechy włoskie

2 fixy do śmietany



Wykonanie:

Śmietanę kremówkę wyciągamy bezpośrednio z lodówki i wlewamy do miski. Mikserem na wysokich obrotach ubijamy śmietanę. Gdy śmietana zacznie gęstnieć dodajemy fixy do śmietany (jeżeli użyjemy śmietany 36% nie musimy używać fixów do śmietany). Zmniejszamy obroty miksera i dalej ubijamy. Gdy śmietana bardziej zgęstnieje dodajemy cukier puder i ubijamy do pożądanej gęstości.

Bitą śmietanę przekładamy do dwóch pucharków. Orzechy obieramy z łupin i drobno siekamy. Bitą śmietanę obficie posypujemy orzechami.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>