

Krem sułtański □

Autor: **oluniak1**Przepisów: **3** Ocena: **5**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- śmietanka kremówka, półtora szklanki
- łyżka cukier w mączce (cukier puder), 1
- kakao, 1 łyżeczka
- rodzynki, 5 dag
- beza, 8 średnich kawałków

Sposób przygotowania:

- 1 Rodzynki umyć, osuszyć. Śmietankę ubić z cukrem, połowę wymieszać z częścią rodzynek, do drugiej połowy śmietanki dodać kakao.
- 2 Na dnie każdej kompotierki ułożyć beze, wyporcjować śmietankę z rodzynekami i przybrać śmietanką z kakao. Powierzchnię kremu posypać pozostałymi rodzynekami, a z boku (lub na powierzchni kremu) położyć bezę.

Twoje notatki do przepisu: