

MELBA PRZEZ SŁOMKĘ

Wpisany przez Administrator
poniedziałek, 10 września 2007 18:48 -

*Proporcje na 2 porcje***50 g malin, 1 łyżeczka cukru, 1 duża brzoskwinia, 2 łyżki słodkiej śmietanki, 2 kulki lodów waniliowych, 200 ml bardzo zimnego, pełnotłustego mleka**

2 maliny odłożyć do dekoracji, resztę rozgnieść widelcem, połączyć z połową cukru i rozłożyć na dno dwóch szklanek. Brzoskwinie sparzyć, zdjąć skórę, rozkroić, usunąć pestkę. Miąższ pokroić na kawałki i dokładnie zmiksować ze śmietaną i resztą cukru. Mus przełożyć do dzbanka, dodać lody i całość ubić na krem. Dodać mleko i dokładnie wymieszać.

Napój rozlać do szklanek, a na wierzch położyć malinę. Podawać z grubymi słomkami.