

Broskvová pěna se skořicí

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

250 ml	smetana ke šlehání
3 kelímek	smetanový broskvový jogurt
50 g	cukr
1 ks	želatinový stužovač Dr. Oetker
1 dl	broskvový džus
1/2 lžička	mletá skořice



Postup přípravy

Smetanu vyšleháme dotuha. Broskvový jogurt osladíme cukrem a želatinový ztužovač si rozpustíme s džusem. Vše spojíme ručním mixerem dohromady - vyšlehanou smetanu přidáme opatrně jako poslední. Vzniklou pěnu dáme vychladit do ledničky. Vychlazenou broskvovou pěnu posypeme trochou mleté skořice a podáváme jako dezert.