

Crema de vanilie cu fructe



Usor

Ingrediente:

250 g fructe de pădure (mure, căpșuni, zmeură, fragi)
125 g cremă de brânză
100 g smântână
1 plic Zahăr vanilinat Dr.Oetker
1 lingură zahăr
1 plic Cr&egravame Olé cu gust de vanilie Dr.Oetker
400 ml lapte

Mod de preparare:

Fructele (se opresc câteva pentru ornat) se zdrobesc și se amestecă cu brânza.

Se bate bine smântâna cu zahărul vanilinat și zahărul.

Se amestecă bine cu mixerul, la viteză mică la început apoi la viteză mare timp de 1 minut, cei 400 ml lapte și plicul de Cr&egravame Olé cu gust de vanilie.

Cele 2 cr&egravame se combină într-un pahar din sticlă și se ornează cu fructe.

