

Spuma de capsuni

2008/06/01



Ingrediente:



5 albusuri
10 linguri zahar
1 plic zahar vanilinat
1 kg de capsuni

Mod de preparare:

Se spala capsunile la jet de apa si se pun la scurs. Dupa ce s-au scurs se taie in patru sau dupa preferinta – depinde si de marimea fructului.

Albusurile se separa de galbenus, se pun intr-un bol si se bat spuma adaugand treptat zaharul si pliculețul de zahar vanilinat.





In spuma rezultata, se adauga capsunile si se amesteca.





Acest desert se poate servi imediat sau dupa ce este lasat putin la rece. Este un desert excelent pentru zilele calduroase de vara.