



przepisy.pl

# Czereśnie z kremem z migdałów

 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- cukier - 1 gram
- jajka - 1 gram
- cynamon - 1 gram
- mąka ziemniaczana - 1 gram
- sok z cytryny - 1 gram
- czereśnie - 1 gram
- śmietana kremówka - 1 gram
- migdały - 1 gram
- cukier waniliowy - 1 gram
- sok z czerwonej porzeczki - 1 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Czereśnie wyplukać i wysuszyć, wydrylować. W garnuszku zagotować sok z czerwonej porzeczki i wrzucić do niego czereśnie i laskę cynamonu. Dodać do smaku 1 łyżkę cukru i sok z cytryny. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z niewielką ilością wody, którą potrzebujemy do zagęszczenia soku. Po zagęszczeniu soku, jeszcze raz zagotować i poczekać aż ostygnie. Migdały podsmażyć na patelni, ostudzić. Jajka utrzeć z cukrem na jednolitą masę i dodać do nich migdały. Śmietanę kremówkę ubić, dosypując do niej powoli cukier waniliowy. Śmietanę dodać bardzo ostrożnie do wcześniej przygotowanej masy migdałowej. Taką masę przelać na kompot i obłożyć czereśniami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)