



Krem kardynalski

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sok z cytryny
- winogrona - 300 gramów
- migdały - 40 gramów
- cukier puder - 30 gramów
- śmietanka kremowa - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Migdały sparz gorącą wodą, po czym obierz je ze skórki.
2. Winogrona przebierz, opłucz.
3. Część z nich pozostaw do dekoracji, część rozbij w mikserze razem z cukrem i sokiem z cytryny.
4. Śmietankę ozięb, ubij i dodaj pod koniec ubijania cukier.
5. Połącz z przecierem, nałóż dekoracyjnie do kompotierek, a następnie udekoruj winogronami i migdałami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl