

# Kirsidessert kohupiimaga

24 pokaali à 160 ml



..... 0,250 kg muretaignapuru

..... 0,720 kg **Pasticceria Quick Sour Cherry**

## Kohupiimatäidis

..... 0,440 kg vesi

..... 0,180 kg **Käse-Frisch hoch**

..... 0,370 kg kohupiim

..... 0,050 kg **Dessertpasta Schwarzwaldi Kirsiviin**

- ▶ Ajada vesi keema, segada hulka Käse-Frisch hoch, kohupiim ja seada ühtlaseks. Maitsestada dessertpastaga.

..... 0,130 kg munavalge

..... 0,070 kg suhkur

- ▶ Vahustada õhuliseks ja segada hulka kohupiimamass.

## Želeeglasuur

..... 0,360 kg **Cristaline Neutral**

..... 0,020 kg **Dessertpasta Kirss**

- ▶ Segada läbi.

## Valmistamine

- ▶ Jaotada puru pokaalidesse.
- ▶ Lisada kirsitäidis Pasticceria Quick Sour Cherry.
- ▶ Jaotada kirsitäidisele kohupiimatäidis.
- ▶ Panna ~2 tunniks külmikusse.
- ▶ Katta želeeglasuuriga.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.