

# Malinowy puch z prażonymi migdałami

Autor: **HabibiChi**Przepisów: **231** Ocena: **7796**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1/2 kg twarogu z wiaderka (mielonego 3-krotnie)
- 2 galaretki malinowe
- 3 czubate łyżki cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250 g śmietanki 36%
- 1 średnie opakowanie herbatników
- 1 opakowanie migdałów w płatkach

## Sposób przygotowania:

- 1 Blachę o wymiarach 20x20 wykładamy folią spożywczą a następnie układamy herbatniki (jeśli chcemy użyć większej formy podwajamy składniki). Galaretki rozpuszczamy w 1/2 litra wrzątku dokładnie mieszamy do rozpuszczenia. Odstawiamy do całkowitego wystudzenia. W tym czasie na suchej patelni podsmażamy migdały do momentu aż się zarumienią.
- 2 Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem na wysokich obrotach na sztywno. Następnie dodajemy cukier wanilinowy i po łyżce dodajemy twaróg ciągle miksując na najmniejszych obrotach. Kiedy składniki się połączą dodajemy galaretkę - miksujemy krótko na niskich obrotach. Czekamy aż masa lekko stężeje aby nie wypłynęły nam na wierzch herbatniki. Masę serową wylewamy na herbatniki i posypujemy migdałami. Wstawiamy do lodówki do stężenia najlepiej na całą noc.

## Twoje notatki do przepisu: