



Mleczna zupa NIC

Autor: slodkokwasnakuchnia1

Danie: **Zupy,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Białka oddzielamy od żółtek. Odlewamy 1/2 szkl mleka a resztę przelewamy do garnka o grubym dnie i na małym ogniu zagotowujemy. Do odlanego mleka dodajemy proszek budyniowy, żółtka jaj oraz ksylitol i mieszamy dokładnie. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywno i delikatnie wykładamy ubitą pianę łyżką na gotujące się mleko. Po około 30 sekundach przewracamy kopczyki piany na drugą stronę. Po kolejnych 30 sekundach zdejmujemy je cedzakową łyżką delikatnie na talerz. Do gotującego się mleka przelewamy rozrobiony budyń z żółtkami i ksylitolem oraz zagotowujemy ciągle mieszając. Gotową zupę przelewamy delikatnie do misek i na górze układamy kopczyki piany. Dekorujemy wg uznania i podajemy.

Wskazówki

Wspaniale smakuje na ciepło jak i na zimno

zupa

- 1 l mleka 3,2% Łaciate
- 1 budyń waniliowy
- 2 jajka,
- 4 łyżki ksylitolu
- szczypta soli