

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di lamponi gialli

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 $\frac{3}{4}$ tazze di panna montata
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 $\frac{1}{4}$ tazza di lamponi gialli

PREPARAZIONE

1 Montare la panna con lo zucchero, aggiungere l'estratto di vaniglia. Incorporare accuratamente i lamponi gialli, conservandone qualcuno per le decorazioni. Versare il composto in una ciotola e decorare con lamponi gialli. Può essere servita con i Krumkaker o con biscotti alle mandorle o come farcitura di una torta.

Se non fossero disponibili i lamponi gialli, usare la seguente ricetta:

1 ½ tazza di panna, ½ tazza di marmellata di lamponi gialli.

Montare leggermente la panna quindi incorporare la marmellata. Servire in ciotole da dessert con biscotti croccanti.