

Pěna z granátových jablek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

17 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/pena-z-granatovych-jablek>

Příprava

Z granátového jablka nejprve vyloupeme zrníčka. Nejlépe se to dělá tak, že jablíčko rozkrojíme a ponoříme do misky s vodou. Těžká zrníčka klesnou ke dnu a slupky vyplavou nad hladinu. Získaná semínka propasírujeme přes síto. Vymačkanou šťávu přelijeme do misky vhodné do vodní lázně a přidáme žloutky a cukr. Vše zahříváme ve vodní lázni a neustále mícháme, dokud se z celého objemu sirupu nevytvoří pěna. Hotová pěna je hustá a světlá. Poté ji můžeme odstavit. Do druhé misky nasypeme želatinu a přilijeme dvě lžíce smetany a necháme nabobtnat. Zbytek smetany ušleháme dotuha. Želatinu se smetanou vložíme nyní do vodní lázně a necháme ji rozpustit. Pak želatinu, granátovou pěnu a vyšlehanou smetanu zlehka smícháme dohromady. Podáváme samostatně nebo jako ozdobu pohárů a dezertů.

Ingredience

- 1 granátové jablko
- 3 žloutky
- 3 lžíce cukru krupice
- 1 lžička práškové želatiny
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Exotika, Návštěva, Dezert