

Málnás boszorkányhab



Hozzávalók:

40 dkg málna, 4 tojásfehérje, 4 evőkanál kristálycukor, fél citrom leve

1. A málnát megmossuk, nagyon alaposan lecsöpögtetjük, majd egy szőrszítán átpasszírozzuk, hogy a magjai ne kerüljenek bele az ételbe.
2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, közben a cukrot is beleszórjuk. A citrom kifacsart levével és a málnapürével ízesítjük. Tálalásig behűtjük, de kalkuláljunk úgy, hogy mihamarabb asztalra adhassuk, mert a hab hamar összeesik.

Jó tanács

- Keverhetünk bele egész málnát, és díszíthetjük tejszínhabbal is.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 122 kcal