ДЕСЕРТ

Крем с извара, къпини и мед

Нежен крем от извара, къпини и мед за най-малките сладури над 1 година - лесен десерт, готов само за 10 минути.



Подготовка: 10 мин **Общо:** 10 мин **Порции:** 2
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти

Съставки

- 200 гр. извара
- 1 ч.ч. пресни или замразени къпини
- 1 ч.л. мед (по желание, само над 1 година, медът също е добавена захар)
- 1 ч.л. лимонов сок

Начин на приготвяне

1. Ако използвате замразени къпини, сварете ги за 1 минута, оставете ги да изстинат и отцедете излишната течност.
2. Пасирайте къпините с лимоновия сок до гладко пюре.
3. В купа разбъркайте изварата с меда, докато се получи гладък крем.
4. Добавете пюрето от къпини към изварата и разбъркайте леко, за да се получат красиви шарки.
5. Разпределете крема в две малки купички.
6. Поднесете веднага или охладете за 10 минути в хладилник преди сервиране.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворен съд в хладилник до 1 ден.
- Разбъркайте леко преди повторна консумация, тъй като течността от къпините може да се отдели.

Съвети

- Можете да добавите няколко листенца прясна мента за по-освежаващ вкус.
- За по-гладка текстура прецедете къпините през сито, за да премахнете семките.