



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

## **Lagumina z sera**

Laguminę przybrać świeżymi owocami

### **Składniki:**

- twarożek homogenizowany, 40 dag
- mleko, 4 łyżk.
- śmietanka kremowa, 4 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- cukier, 6 dag
- cukier wanilinowy, 0.5 szt.
- skórka pomarańczowa, 1 łyżecz.
- rodzynki, 1 łyżk.
- dżem, 2 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Jaja umyć, rozbić, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z częścią cukru i cukrem waniliowym. Ser rozetrzeć z mlekiem lub śmietanką, dodać do utartych żółtek, dokładnie wymieszać. dodać pokrajaną skórkę pomarańczową i rodzynki. Białka jaj ubić z pozostałym cukrem na sztywną pianę, wymieszać z masą serową. Gotową leguminę z sera przełożyć do salaterki. Leguminę z sera można także przygotować w mikserze. Do miksera włożyć ser, mleko, wybite całe jaja i cukier, wymieszać na puszystą masę, wyjąć, dodać bakalie, wymieszać łyżką.

