

# Kisielius su morengais

Morengai kisieliaus patale labai skanu!

1 porcijų



Lengvai paruošiamas

iki 30 Min.



## Sudėtis:

### Morengams:

500 ml pieno

1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus

2 vnt. kiaušinių baltymų

100 g cukraus

### Kisieliui:

2 pak. Dr. Oetker greito paruošimo

kisieliaus „Saldi akimirka Duetas“

### Papuošimui:

1 pak. Dr. Oetker šokoladinio užpilo  
mėtų lapelių

## 1 Morengų:

Į puodą įpilkite 500 ml šalto pieno, jį pakaitinkite. Suberkite vieną paketį Dr. Oetker vanilinio cukraus ir gerai išmaišykite. Į atkirą dubenį supilkite 2 nuo trynio atskirtus kiaušinio baltymus. Juos plakite elektriniu maišytuvu iki standžių putų, po truputį įberdami cukraus. Iš gautos masės šaukštais suformuokite pailgos formos morengus, juos sudėkite į puodą su pienu ir pavirkite 5-6 min. Morengus išimkite iš puodo ant poperinio rankšluosčio ir nusausinkite.

## 2 Kisieliaus:

Supilkite 2 pakelius kisieliaus ir užpilkite verdančiu vandeniu, gerai išmaišykite. Supilkite paruoštą kisielių į dubenėlius, ant višaus sudėkite morengus ir papuoškite Dr. Oetker Šokolado skonio desertų užpilu bei mėėtų lapeliais. Skanaus!