



Сладки яйца с кардамон

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

- 1 Първо измийте празните черупки от яйца (останали след готвене) с гореща вода, за да ги изчистите от остатъците от яйца.
- 2 След това разбийте заквасената сметана, сладкарската сметана, пудрата захар и лимоновите корички. Сместа трябва да стане кремообразна. След това я напълнете в черупките.
- 3 Разрежете половин ванилова шушулка по дължина и с помощта на ножа изгребете семенцата. Добавете ги към сладкото заедно с кардамона.
- 4 Сложете малко сладко по средата, за да заприличат черупките на яйца. Насладете им се веднага или съхранявайте в хладилника.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Празни черупки от яйца
120 g	Сладкарска сметана
85 g	Заквасена сметана
20 g	Пудра захар
1 пакетче	♦ Лимонови корички, нарязани
6 ч.л.	Сладко от манго/кайсии/праскови
0.5 ч.л.	Млян кардамон
Половин	♦ Бурбонска ванилия

