
Crema da violas

E per oz emblidain nus las calorias...

2 scadiolas violas aromaticas
150 grams suc da maila spess (Apfeldicksaft)
1 pac schelatina
1 liter groma tratga

Metter las violas aromaticas en ina cuppa

Stgaudar il suc da maila spess, derscher sur las violas, cuvrir giu e laschar sfradentar la massa

Schliar si la schelatina, agiuntar tar la massa da violas sfradentada

Passar tras ina taila da glin

Truschar bain il suc fin ch'el cumenza a vegnir dir, lura agiuntar la groma e puspè truschar

Laschar sfradentar la crema en frestgera

Avant che servir la crema da violas, decorar ella cun in pèr violas
