
TRUSKAWKI W KREMIE KEFIROWYM

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

40 dag truskawek
1/2 szklanki kefiru
1 łyżeczka żelatyny

Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody, pozostawić na 10-15 min. Gdy napęcznieje, podgrzewać do wrzenia, odstawić, ostudzić. Owoce umyć, oczyścić z szypułek. Połowę owoców zmiksować z dodatkiem kefiru i wymieszać z żelatyną. Pozostawione owoce ułożyć w kompotierkach, zalać zmiksowanym kremem. Przykryć. Pozostawić w lodówce do zestalenia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD