
KREM TRUSKAWKOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1339 razy.

30. dag truskawek
15 dag chudego sera twarogowego
1 łyżeczka żelatyny

Ser pokrajać . Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody i pozostawić na 10-15 min. Podgrzewać do wrzenia i ostudzić . Truskawki umyć , osuszyć , oczyścić z szypułek, a następnie zmiksować z dodatkiem sera. Pod koniec miksowania dodać ostudzoną żelatynę. Gotowy krem wyłożyć na salaterkę lub do porcjowych kompotierek, przykryć . Pozostawić w lodówce do zestalenia.

Uwaga! Według podanego przepisu można przygotowywać także krem z poziomek lub czarnych jagód.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD