
Krem truskawkowy 4

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2268 razy.

30 dag truskawek,

15 dag chudego sera twarogowego,

1 łyżeczka żelatyny

Ser pokroić . Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody i pozostawić na 10-15 min. Podgrzewać do zwarzenia i ostudzić . Truskawki umyć , osuszyć , oczyścić z szypułek, zmiksować z dodatkiem sera. Pod koniec miksowania dodać ostudzoną żelatynę. Gotowy krem wyłożyć do salatek, przykryć , pozostawić w lodówce do zestalenia.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>