Krem jogurtowo-truskawkowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2456 razy.

SKŁADNIKI:

KREM:

* żelatyna

* 300 g naturalnego jogurtu

* 100 g miodu

* sok z cytryny

* skórka starta z jednej cytryny

* 200 g słodkiej śmietany kremówki

SOS:

* 250 g świeżych truskawek

* 50 g cukru

* 2 kieliszki likieru pomarańczowego

KREM:

* Przyrządzić żelatynę wg przepisu na opakowaniu.

* Jogurt wymieszać z miodem, sokiem i skórką z cytryny.

* Wymieszać żelatynę z jogurtem. Pozostawić na 20 minut.

* Ubić śmietanę. Dodać masę jogurtową do bitej śmietany.

* Masę przełożyć do okrągłej miski. Wstawić na 3-4 godziny do lodówki.

SOS:

* Umyte truskawki zmiksować .

* Następnie podgrzać je z cukrem.

* Ostudzić i dodać likier pomarańczowy.

* Krem wyłożyć na półmisek tak, aby powstała półkolista bryła.

* Obłożyć plasterkami truskawek.

* Polać sosem.