
Krem jogurtowo-truskawkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2203 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.