

---

# Krem jogurtowo-truskawkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2229 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.