
Mus truskawkowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2391 razy.

SKŁADNIKI:

- * 30 dkg truskawek
- * 2 szklanki śmietany kremówki
- * 2 łyżki cukru pudru
- * 2 łyżki cukru waniliowego
- * cytryna
- * 4 łyżeczki żelatyny

PRZYGOTOWANIE:

- * Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody.
- * Truskawki umyć i oczyścić . Posypać cukrem pudrem i zmiksować .
- * Cytrynę dokładnie umyć w gorącej wodzie. Zetrzeć z niej skórkę i wycisnąć sok.
- * Skórkę z cytryny wymieszać ze zmiksowanymi truskawkami.
- * Sok z cytryny podgrzać w łyżce wody i rozpuścić w nim żelatynę.
- * Połączyć z masą truskawkową.
- * Dodać bitą śmietanę. Wymieszać .
- * Wstawić na 3 godziny do lodówki.
- * Podawać udekorowane truskawkami.