

---

# Mus truskawkowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2354 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.