
Krem serowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2435 razy.

SKŁADNIKI:

- * 2 opakowania serka waniliowego-200 g
- * 100 ml śmietany kremówki
- * 100 g migdałów
- * 2 łyżeczki żelatyny
- * 250 g mieszanki z owoców leśnych mrożonych
- * opakowanie galaretki o smaku owoców leśnych

PRZYGOTOWANIE:

- * Migdały spażyć i obrać ze skórki. Drobno posiekać .
- * Żelatynę rozpuścić w 2 łyżkach gorącej wody.Ostudzić i połączyć z 2 łyżkami serka homogenizowanego. Następnie dodać do serka. Dokładnie wymieszać .
- * Śmietanę ubić . Trochę odłożyć do dekoracji, resztę wymieszać z serkiem i z migdałami.
- * Krem włożyć do pucharków. Odstawić by zastygł.
- * Przygotować galaretkę wg przepisu na opakowaniu. Ostudzić i wymieszać z rozmrożonymi owocami. Wlać na krem serowy.
- * Odstawić w chłodne miejsce, aby deser zastygł.
- * Przed podaniem każdą porcję udekorować bitą śmietaną.