

---

# truskawkowe spaghetti

Dodano: 2005-06-19 12:20:31

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3080 razy.

biskopt:

- 5 jaj
- 1 szklanka cukru
- 5 pełnych łyżek mąki
- 1 łyżka budyniu śmietankowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- mały cukier waniliowy

truskawki:

- 0,8 kg truskawek
- 3 - 4 łyżki cukru pudru
- 2 galaretki truskawkowe

bita śmietana:

- 3/4l śmietany 32%
- 10dag cukru pudru
- 3 torebki śmietanfix Dr Oetkera

truskawki do przybrania

Upiec biskopt, zagotować z cukrem truskawki bez dodawania wody, w powstałym gotującym się syropie rozpuścić galaretki. Gdy masa zacznie tężeć wylać ją na nasączony biskopt (wedle uznania). Ubić śmietanę i wycisnąć ją na truskawkową masę szprycą w kształcie walca, tak by przypominała makaron. Wierzch ozdobić truskawkami. Wstawić do lodówki do schłodzenia.

Nadesłał: Asia <asiarozwens@op.pl>