
Mus truskawkowy

Dodano: 2008-07-06 17:36:57

Zmodyfikowano: 2008-07-09 16:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1657 razy.

30 dkg.truskawek
0,5 litra smietanki kremowki do ubicia
3/4 szklanki cukru
2 listki rozmiękczonej w wodzie żelatyny

Truskawki z cukrem i żelatyna ubić w naczyniu dosyć wysokim.

W oddzielnym pojemniku ubić schłodzona śmietana z wanilia i 2 łyżki cukru. Jak będzie sztywna piana dodajemy sok z truskawek (razem z żelatyna) i mieszamy do połączenia .

Wkładamy do szklanych pucharków i wkładamy do lodówki. Jest to doskonały deser i nadaje się na wszystkie typy imprez. Polecam nie tylko truskawki ale i inne rodzaje owoców np. jagody, maliny, poziomki - Smacznego!

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska -Italia <dory 61@alice.it>