

Amaretti, jagody i bita śmietana



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasteczka amaretti	8 sztuk
śmietana kremowa 30%	200 gram
cukier puder	1 łyżka
jagody	200 gram
sos czekoladowy	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mocno schłodzoną śmietankę ubić mikserem. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier puder, ciągle miksując.

Jagody przebrać i szybko opłukać na sitku, odsączyć.

W miseczkach lub pucharkach układać warstwami: jagody, bitą śmietaną, jagody i pokruszone ciasteczka amaretti. Całość udekorować sosem czekoladowym.