

Deser truskawkowy



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	400 ml
truskawki	500 g
galaretka truskawkowa	1 op
srebrne kulki	
deser	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

250 g umytych, bez szypułek truskawek miksujemy blenderem. Opakowanie Żelatynę- fix wsypujemy do mieszanki 50 ml zimnej wody i 100 ml wrzącej wody, krótko miksujemy , po czym od razu dodajemy ją do zmiksowanego jogurtu naturalnego ze 100 ml cukru , łączymy wszystko mikserem na jednolitą masę, dodajemy zmiksowane truskawki, łyżką mieszamy ale nie na jednolitą masę, wlewamy do tortownicy z kominkiem, po czym odstawiamy do lodówki na ok. 1 godziny do stężenia. Pozostałe truskawki kroimy w plastry i układamy na tężejącej masie. Galaretkę truskawkową przygotowujemy z 300 ml wrzącej wody, studzimy i wylewamy na masę z truskawkami, wstawiamy do lodówki aby całość stężała.