

Dwukolorowa kremówka

GOSIA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 szt
budyń waniliowy	0,5 szt
masło	0,5 kostki
śmietana kremowa 30%	150 ml
śmietan fix	1 szt
cukier puder	1 łyżka
cukier	1 łyżka
sos truskawkowy	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli używamy mrożonego ciasta francuskiego, należy je rozmrozić. Pokroić je na 6 prostokątów i odpiec w nagrzanym piekarniku-220 stopni. Budyń ugotować z dodatkiem cukru, schłodzić. Masło utrzeć na puch, dodawać po łyżce budyniu, miksować. Śmietanę ubić ze śmietan-fixem i cukrem pudrem. Płatki schłodzonego ciasta przekładać kremami: dolna warstwa to krem budyniowy, górna to bita śmietana. Kremówki podawać z sosem truskawkowym. Smacznego!