

Koktajl truskawkowy



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

| | |
|--------------------------------|----------------|
| truskawki | 40 dag |
| jogurt naturalny | 40 dag |
| cukier | 4 łyżki |
| bita śmietana w proszku | 1 opakowanie |
| mleko | 125 mililitrów |
| truskawki | 2 sztuki |
| czekolada mleczna | 5 dag |
| kolorowa posypka | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Najpierw przygotowujemy koktajl. Truskawki miksujemy razem z jogurtem naturalnym i cukrem.
2. Koktajl przelewamy do słoiczków.
3. Następnie przygotowujemy bitą śmietanę. Bitą śmietanę w proszku ubijamy na sztywno z mlekiem.
4. Rurkę wkładamy do słoiczka. Bitą śmietanę rękawem cukierniczym wyciskamy na wierzch koktajlu.
5. Z kolei czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej.
6. Truskawki zanurzamy do połowy w czekoladzie i odkładamy do zastygnięcia na papier śniadaniowy. Można je również włożyć na chwilę do zamrażarki. Wtedy szybciej czekolada nam zastygnie.
7. Pozostałą czekoladą smarujemy słoik tworząc spadające krople. Ja do tego użyłam szpatułki plastikowej, która trochę przypominała nożyk.
8. Na bitą śmietanę kładziemy truskawkę.
9. Posypką dekorujemy czekoladę oraz bitą śmietanę.
10. Gotowe! Smacznego!