

„Lody” truskawkowe



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	250 ml
truskawki świeże	ok 3/4 szklanki musu truskawkowego
galaretka truskawkowa	1 sztuka
cukier	1-2 łyżki
rurki wafelkowe	ok 8 sztuk
czekolada	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mus truskawkowy podgrzewamy. Do ciepłego dodajemy cukier i galaretkę.
- KROK 2 . Całość mieszamy do rozpuszczenia się dodanych składników. Pozostawiamy do przestygnięcia. Można włożyć garnek z musem do zimnej wody. Tym sposobem przyspieszymy proces studzenia.
- KROK 3 Między czasie przygotowujemy wafelki. Najlepiej włożyć je do literatek, szklanek, tak by były one w pozycji pionowej.
- KROK 4 Schłodzoną śmietankę ubijamy. Do ubitej dokładamy tężejącą galaretkę. Truskawkową śmietankę przekładamy do worka cukierniczego.
- KROK 5 Zawartość worka wyciskamy do przygotowanych wafelków. Całość posypujemy startą czekoladą (wiórkami czekoladowymi).
Deser przekładamy do lodówki by śmietanka zastygła. Podajemy!