

## Mus truskawkowy z masą serowo-śmietanową



### ANIOLEK2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>truskawki świeże</b>	400 g
<b>kiwi</b>	2 szt.
<b>cukier</b>	6 łyżek
<b>ser twarogowy</b>	250 g
<b>śmietana 30%</b>	200 ml
<b>biszkopty okrągłe</b>	10 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki słodzimy 2 łyżkami cukru i blendujemy. Odkładamy je na bok i do miski wrzucamy ser twarogowy i jogurt naturalny, 4 łyżki cukru i blendujemy. Kiwi kroimy w półplasterki, biszkopty kruszymy. Śmietanę 30% ubijamy na sztywną pianę. Po ubiciu delikatnie przekładamy ją do masy serowej i mieszamy. Szykujemy 4 pucharki. Na dół wlewamy mus truskawkowy na to kruszymy biszkopty, na to masę śmietanowo-serową, na to kiwi, i znowu kruszymy biszkopty i ponownie masę serowo-śmietanową. Na wierzch można posypać kakao. Deser wstawić na godz. do lodówki.