

truskawkowe babeczki z serka

EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier puder	2 łyżki
truskawki świeże	do dekoracji
Żelatyna wieprzowa Prymat	
serek homogenizowany	600 (truskawkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę zalewamy zimną wodą aż spęcznieje a następnie rozpuszczamy w gorącej wodzie wraz z cukrem. serek miksujemy z ostudzoną żelatyną. Silikonowa formę do babeczek polej zimną wodą ale tak aby dużo jej nie zostało. Do foremek wkładamy masę z serka i odstawiam w do lodówki aby babeczki stężały. Wyjmujemy je i ozdabiamy umyтыми i pokroionymi truskawkami.