

Truskawkowy deserek



WIEŚLAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	1 op
twaróg	250 g
śmietana 30%	0,5 l
truskawki świeże	300 g
galaretka truskawkowa	3 szt
cukier	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkoptami wyłożyć dno tortownicy.

Rozpuścić 2 galaretki w 1,5 szkl gorącej wody i odstawić do wystudzenia .

Ser zmiksować z 2 łyżkami cukru.

W innym naczyniu ubić na sztywno śmietanę -najlepiej z dodatkiem śmietan-fixu

Do twarogu dodać zimną i już mocno gęstniejącą galaretkę,następnie całość przelać do ubitej śmietany,dodać kilka pokrojonych drobno truskawek i wymieszać.Masę wyłożyć na biszkopty.Na masę ułożyć pokrojone truskawki.Wstawić do lodówki do schłodzenia .Na wierzch wylać galaretkę przygotowaną z 1 opak i mniejszej ilości wody niż na opakowaniu..