

Pianka truskawkowa



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

20 dag truskawek (świeżych lub mrożonych)

puszka niesłodzonego skondensowanego mleka

torebka galaretki truskawkowej

Biskopty

listki melisy

serek homogenizowany

10 dag (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko dobrze schłodzić w lodówce. Świeże truskawki opłukać, dokładnie osączyć, oderwać szypułki. Kilka najładniejszych owoców odłożyć do dekoracji, pozostałe zmiksować lub przetrzeć przez sitko. Truskawki mrożone lekko rozmrozić i zmiksować.

Rozpuścić galaretkę zalewając ją niepełną szklanką wrzątku. Wstawić naczynie do miski z zimną wodą i mieszać, aż galaretka ostygnie. Następnie powoli wlać mleko. Miksować przez około 5 minut, aż powstanie puszysta masa. Do masy można dodać truskawkowy mus i jeszcze raz zmiksować. Cztery pucharki wyłożyć biskoptami, napęlić truskawkową pianką. Deser wstawić na kilkanaście minut do lodówki. Przed podaniem ozdobić kleksami serka waniliowego, listkami melisy oraz biskoptami i truskawkami.