

truskawkowe ptasie mleczko



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

truskawki świeże	50 dag
kremówka	10 dag
galaretka truskawkowa	
łyżka soku z cytryny	
gotowa polewa z białej czekolady	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte truskawki zmiksować. Galaretkę rozpuścić w ½ szklanki wrzątku, ostudzić a następnie zmiksować ją z musem truskawkowym. Dodać kremówkę, sok z cytryny i ponownie zmiksować. Masa ma stać się puszysta i lekka. Dno i boki foremki wyłożyć dokładnie folią i wylać powstałą masę. Wstawić na kilka godzin do lodówki. Następnie wyłożyć ptasie mleczko na deskę, zdjęć folię i pokroić na mniejsze kawałki. Każdą jedną posmarować białą czekoladą.