

Deser truskawkowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg świeżych truskawek	50
z jednej cytryny	sok
łyżki cukru zwykłego	2
łyżki cukru pudru	2
ml śmietanki kremówki 30-36%	400
op. zagęstnika do śmietany (jeśli macie dobrą śmietanę, która dobrze się ubija to możecie nie dodawać zagęstnika)	2
dkg białych bez/bezów (?)	10-15

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce opłukać, osączyć dokładnie, pokroić na ćwiartki, skropić sokiem cytrynowym i zasypać cukrem zwykłym, odstawić na ok. 1 godzinę. Śmietanę (musi być dobrze schłodzona) ubijać przez kilkanaście sekund a następnie dosypać cukier puder zmieszany z zagęstnikiem i ubić na sztywno. W salaterce (albo w indywidualnych pucharkach) układać warstwami: część truskawek, część śmietany, część rozkruszonych lekko bez/bezów, znów truskawki, śmietana, bezy...do wyczerpania składników - podawać od razu po przygotowaniu - proste i bajecznie smaczne!