

Semifreddo truskawkowe z musem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże	250g
cukier puder	35 gr
mus ze zmiksowanych truskawek z łyżką cukru	
ser mascarpone	125 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nabyłam truskawki niestety okazały się mało słodkie. Więc zrobiłam coś innego niż zjedzenie ich z dużą ilością cukru. Semifredo. Baza był przepis z "Mojego gotowania" na lipiec 2010.

Podaje przepis po moich modyfikacjach.

Owoce zmiksować, kremówkę ubić z cukrem pudrem. Do kremówki dodać mascarpone i trochę wymieszać. Niezbyt dokładnie (dzięki temu otrzymałam po przekrojeniu widoczne białe plamy zamrożonego mascarpone). Mus delikatnie połączyć ze śmietaną. Dodać pokrojone truskawki.

Formę (u mnie mała keksówka) wyłożyć folią spożywczą, wstawić na 5 minut do zamrażalnika.

Wyjąć, włożyć masę, zakryć wystającą folią i wstawić do zamrażalnika na 6h.

przed podaniem wyjąć i odczekać 10 minut. Lekko odciepli. Będzie lepiej się kroić. Truskawki zmiksować z cukrem na mus. Połączyć kawałki deseru. Pyszota. Jak zamrożony koktajl truskawkowy.