

Walentynkowy deser



ALAAA

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	250 ml
żółtko jajek	4 szt
śmietana kremówka	250 ml
cukier	5 łyżek
cukier waniliowy	1 łyżeczka
TRUSKAWKI MROŻONE	0,5 kg
galaretka truskawkowa	2 szt
kremówka	250 ml
cukier puder	1,5 łyżki
śmietan fix	1 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować mleko z cukrem i cukrem waniliowym. W śmietanie kremówce rozmieszać jajka i wylać na gotujące się mleko. Zdjąć z ognia i dodać rozpuszczoną w pół szklance ciepłej wody żelatynę i dokładnie wymieszać. Masę rozlać do szklanek. Ostudzić.

Galaretki ugotować wg przepisu na opakowaniu. Część galaretki wylać na płaskie naczynie do zrobienia dekoracji w kształcie serduszek. Resztę ostudzić i tężejącą galaretkę wylać na śmietankowy krem.

Mus truskawkowy. Truskawki rozmrozić i zmiksować blenderem na gładką masę. Przełożyć do garnka, masę zagotować dodać żelatynę i wymieszać. Ostudzić i kiedy zacznie tężeć wylać na galaretkę. Kremówkę ubić na sztywno dodać cukier puder i śmietan fix i chwilę ubijać.

Warstwy deseru-śmietankowa masa, galaretka truskawkowa, mus truskawkowy, bita śmietana, serduszka z galaretki

