Deser maślankowo-truskawkowy Eli

ELI_555

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maślanka	1 llitr
cukier	8 łyżek
cukier puder	3 łyżki
śmietan fix	1 sztuka
gałązki mięty lub melisy	do dekoracji
Żelatyna wieprzowa Prymat	
truskawki świeże	1 kg
kremówka	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 100 ml wrzącej wody wsypac żelatynę,mieszać aż się rozpuści i ostudzić.Umyte,obrane truskawki(po odłożeniu do dekoracji) zmiksować z cukrem.Dodać maślanke,żelatynę i jeszcze raz zmiksować.Masę rozlać do pucharków(mnie wyszło 10) i włożyć do lodówki żeby masa zastygła.Śmietanę ubić z cukrem pudrem i śmietanfixem.Po wyjęciu z lodówki desery ozdobić bitą śmietaną,pozostałymi truskawkami i melisą lub miętą.Smacznego!