

Deser truskawkowy



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawek	40 dag
łuzek cukru	6
łyżka soku z cytryny	1
serka homogenizowanego	20 dag
skórka otarta z cytryny	1/2
torebka cukru waniliowego	1
pojemniczka śmietanki kremówki	1/2
twaróg	20 (chudy)
jogurt naturalny	20 dag
Do dekoracji:	
mięta	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki wymyj, osącz, usuń szypułki. Połowę owoców pokrój na małe kawałki. Dodaj 2 płaskie łyżki cukru i sok z cytryny, zmiksuj na gładką, puszystą masę. Serek homogenizowany utrzyj z chudym twarogiem, jogurtem i 3 łyżkami cukru. Dodaj cukier waniliowy i skórkę cytrynową. Śmietankę ubij na sztywno i połącz z kremem twarogowym. Następnie dodaj zmiksowane truskawki i delikatnie wymieszaj tak, aby w białym kremie powstawały czerwone paski. Krem przełóż do dużej salaterki. Wstaw do lodówki, ochłódź. Resztę truskawek pokrój na połówki, wymieszaj z pozostałym cukrem. Tuż przed podaniem umieść owoce na kremie. Deser udekoruj listkami mięty.