

Deser truskawkowo agrestowy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka agrestowa	2 op
galaretka truskawkowa	1 op
truskawki	600 g
woda	4 (przegotowana, gorąca)
kwaśna śmietana	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki agrestowe rozpuścić w dwóch szklankach gorącej wody, schłodzić.
Śmietanę wlać do miksera i końcówką do ubijania piany ubijać około 5 minut.
Schłodzoną galaretkę wlewać małym strumieniem do śmietany dalej ubijając.
Masę wlać do tortownicy wyłożonej folią spożywczą.
Wstawić do lodówki na około 20 minut.
Rozrobić galaretkę truskawkową w dwóch szklankach wody i schłodzić.
Na stężałą piankę agrestową wyłożyć umyte i pokrojone truskawki, zalać galaretką truskawkową i wstawić do lodówki na około godzinę.