

Lody z musem jagodowym



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jagody	1,5 szklanki
pomarańcza	
cukier	3 łyżki
śmietana 30%	300 ml
cukier puder	3 łyżki
serek śmietankowy	200 g
śmietan fix	2 opakowania
lody bakaliowe	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondelka wrzucamy szklankę jagód, sok z pomarańczy i cukier.

Gotujemy na małym ogniu aż jagody wypuszczą sok, miksujemy, schładzamy.

Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem i śmietan fixem.

Do schłodzonego musu jagodowego dodajemy serek śmietankowy oraz 3/4 ubitej śmietany., mieszamy.

Do pucharków wkładamy porcję lodów, posypujemy obficie jagodami, polewamy musem i dekorujemy bitą śmietaną:)

Smacznego!