Desery truskawkowe z mascarpone

BOGUSIA 82

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki	0,5 kilograma
galaretka truskawkowa	1 sztuka
cukier	4 łyżki
serek mascarpone	250 gram
cukier puder	4 łyżki
fix do śmietany	2 sztuki
biszkopty podłużne	1 opakowanie
czekolada gorzka	0,5 tabliczki
śmietana 30%	250 ml.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki przekładamy do rondla zasypujemy cukrem,podgrzewamy ciągle mieszając do momentu aż truskawki puszczą sok.Zdejmujemy z ognia, miksujemy za pomocą blendera .Zagotowujemy,zdejmujemy z ognia,wsypujemy suchą galaretkę i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się galaretki.Studzimy.Śmietanę ubijamy na sztywno,ubijając dodajemy po łyżce serka mascarpone,dodajemy cukier puder wymieszany z śmietan-fixem,dokładnie miksujemy.Biszkopty kruszymy na mniejsze kawałki,kilka zostawiamy do dekoracji.W pucharkach układamy warstwę pokruszonych biszkoptów,warstwę musu truskawkowego,warstwę masy śmietanowej,pokruszone biszkopty,warstwę musu truskawkowego.Każdy pucharek ozdabiamy kleksem śmietany,wkładamy po biszkopcie i posypujemy starta czekoladą.