

Śmietana, jogurt i truskawki, czyli smacznie do kawki :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

biskopity podłużne	220 g
masło	120 g
czekolada gorzka	60 g

Masa truskawkowa

truskawki świeże	600 g
cukier brązowy	4 łyżki
galaretka truskawkowa	1 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka

Masa serowa

ser biały	500 g
jogurt grecki	200 g
cukier puder	50 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	25 g
woda zimna	4 łyżki
śmietana kremówka	110 g

Do ozdoby

truskawki świeże	300 g
------------------	-------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Truskawki (część całych odłożyć) zmiksować z cukrem, zagotować i rozpuścić w nich galaretkę i łyżeczkę żelatyny, ostudzić.
- KROK 2 Biskopki zmiksować ze stopionym masłem i rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą, wyłożyć dno okrągłej formy i na ok. 10 min. schować do lodówki. następnie przelać masę truskawkową.
- KROK 3 Następnie posadzać całe owoce i schować do lodówki aż masa stężeje.
- KROK 4 Ser zmiksować z cukrem pudrem, śmietanką i jogurtem. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i rozpuścić w kąpieli wodnej.
- KROK 5 Do masy serowej przelać zahartowaną żelatynę, szybko połączyć.
- KROK 6 Gotową przelać na masę truskawkową schować do lodówki, najlepiej na całą noc.
- KROK 7 następnie ciasto ozdobić świeżymi truskawkami.
SMACZNEGO!