

Mus truskawkowy z bitą śmietaną



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mrożone truskawki	50 dag
cukier puder	4 łyżki
białko	3
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
kremówka	
cukier wanilinowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksować truskawki z częścią cukru. Żelatynę namoczyć, białka ubić na sztywno z pozostałym cukrem. Masę truskawkową połączyć delikatnie z rozpuszczoną żelatyną i ubitym białkiem. Na schłodzony mus nałożyć kremówkę ubita z cukrem wanilinowym.