

Truskawki w piance



DAMIAN19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

truskawki	350 g
cukier puder	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
mleko	1/2 szklanki
kremówka	1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki zmiksuj, a śmietanę ubij. Dodaj cukier i do połowy porcji zmiksuj truskawki. Żelatynę namocz i rozpuść w gorącym mleku. Ostudź i dodaj do pianek. Na dno pucharów wylej białą piankę na nią truskawkową. Włóż do lodówki do stężenia.