

Ciasto truskawkowo-śmietankowe



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poniżej :)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI:

galaretka truskawkowa 2
śmietana 18% 400 ml
cukier 2 łyżki
żelatyna 1 łyżka
truskawki 0,5 kg

PRYZRZĄDZANIE

Truskawki opłukać, obrać szypułki, osuszyć na sicie. Żelatynę rozpuścić w 4 łyżkach wody, jedną galaretkę w szklance wrzątku, dodając dwie łyżki cukru. Połączyć galaretkę z żelatyną. Schłodzić. Śmietanę spienić trzepaczką, powoli dodawać galaretkę, cały czas mieszając. Okrągłą formę wyłożyć papierem, wlać masę śmietanową, odstawić do zastygnięcia. Drugą galaretkę rozpuścić wg. przepisu na opakowaniu. Układać na cieście truskawki, zalać stygnącą galaretką. Najlepiej smakuje kilka godzin po zastygnięciu.