

Serek truskawkowy



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białego sera	20 dag
świeżych truskawek	30 dag
szklanki mleka	1 1/2
łyżeczki cukru pudru	4
śmietana 30-pocentowa	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki myjemy i zostawiamy na sitku aż opiekna. . Biały ser dokładnie rozetrzeć widelcem, cukier rozpuścić w mleku. W głębokiej misce ucierać starannie ser i mleko z cukrem, aż powstanie gęsty krem. Dodać truskawki, wymieszać, po czym zmiksować na gładką, puszystą masę. Napełnić nią pucharki i wstawić do lodówki na min. 2 godziny. śmietane 30% ubijamy i nakładamy na gotowy deser. Na wierzch układamy pocięte na plasterki truskawki.

Smacznego