

Deser „Truskawkowa pychota”

Deser dla 6 osób

Składniki na galaretkę:

400 g truskawek

1 galaretka truskawkowa (75 g)

250 ml wrzątku do rozpuszczenia galaretki

2 łyżki cukru



Składniki na bitą śmietaną:

500 ml śmietany kremówki (30%)

4 łyżki cukru pudru

250 g serka mascarpone

Truskawki myjemy i pozbywamy się szypułek. Następnie dodajemy cukier, gniciemy widelcem lub miksujemy blenderem. Galaretkę rozpuszczamy w 250 ml wrzątku i studzimy. Gdy galaretka będzie zimna, dodajemy 300 g zmiksowanych truskawek, a resztę zostawiamy na później. Rozlewamy po równo do 6 pucharków lub szklanek. Wkładamy do lodówki do stężenia galaretki.

Śmietaną kremówką ubijamy na sztywno z cukrem pudrem, następnie dodajemy serek mascarpone i jeszcze przez chwilę miksujemy, aż składniki dobrze się połączą. Tak przygotowany krem przekładamy do rękawa cukierniczego i nakładamy krem na galaretki, wcześniej przyszykowane. Na koniec polewamy musem truskawkowym, który zostawiliśmy przy szykowaniu galaretki.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>