

# Deser z truskawkami a'la Trifle



Autor: **smaki-katrin**  
Przepisów: **235** Ocena: **7342**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- \*z podanych składników wychodzi około 10 pucharków
- WARSTWA BUDYNIOWA -750 ml mleka -0,5 szkl cukru -2 żółtka
- -1 cukier waniliowy -50g masła -1 budyń śmietankowy bez cukru 40g
- WARSTWA ŚMIETANKOWA -500ml śmietanki 30% -0,5 szkl cukru pudru
- -125ml wrzątku -1 łyżka żelatyny
- WARSTWA TRUSKAWKOWA -ok 300g truskawek -2 galaretki truskawkowe -900ml wrzątku

## Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki rozpuszczamy z 900ml wrzątku, mieszamy i studzimy.

Truskawki myjemy i kroimy na małe kawałki.

Do każdego pucharka, szklanki wlewamy trochę zimnej galaretki, następnie wrzucamy trochę truskawek.

Wstawiamy do lodówki do stężenia.

- 2 Do garnka wlewamy mleko, następnie dajemy do niego żółtka, cukier oraz cukier waniliowy i budyń. Mieszamy i zagotowujemy ciągle mieszając trzepaczką. Ten budyń ma być lekko lejący, taki a'la curd. Masę ściągamy z ognia i dodajemy masło, mieszamy i studzimy. Gdy masa będzie się studzić polecam przemieszać ją kilka razy by nie tworzył się kożuch. Przestudzoną masę dajemy na stężałą galaretkę z truskawkami i ponownie dajemy do lodówki.



- 3 Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem, dodajemy do niej żelatynę rozpuszczoną w 125ml wrzątku i przestudzoną-miksujemy. Na masę budyniową wykładamy po trochu śmietany.



- 4 Każdy deser można posypać startą czekoladą i udekorować truskawkami.

I gotowe.

Desery powinny postać w lodówce kilka godzin.



Twoje notatki do przepisu: