

Krem truskawkowy!!!

Autor: **vikkaj**

Przepisów: 1 Ocena: 17



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- truskawki mrożone, 35 dag
- cynamon, 1 łyżeczka
- Śmietana kremówka, 1 szklanka
- cukier puder, 3 łyżki
- żelatyna w proszku, 4 łyżeczki
- woda, 6 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki rozmrozić, osączyć z nadmiaru wody i przełożyć do miski. Dodać cynamon i dokładnie ugnieść lub zmiksować. Śmietanę kremówkę ubić z cukrem pudrem na sztywno.
- 2 Żelatynę wymieszać z wodą i rozpuścić na parze. Odstawić do ostudzenia, czas od czasu zamieszać, żeby żelatyna nie zaczęła się nierównomiernie ścinać.
- 3 Wystudzoną żelatynę wlać do truskawek delikatnie wymieszać. Gdy mas zacznie gęstnieć dodać ubitą kremówkę. Rozłożyć krem do pucharków i postawić do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: