

Marmurkowa babeczka truskawkowa

Autor: **Olivia**Przepisów: **956** Ocena: **7978**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 g truskawek (plus 1/2 szklanki dodatkowo pokrojone)
- 1/2 szklanki drobnego cukru
- 300 ml kremówki
- 100 g białej czekolady posiekanej
- 50 g małych bezów pokruszonych

Sposób przygotowania:

- 1 6 porcji • : 20 min (plus chłodzenie) • gotowanie: 5 min • 336 kcal/porcja • 2 zł/porcja
- 2 Truskawki opłucz i oczyść z szypulek. Włóż do rondla, zasyp cukrem. Podgrzewaj 2-3 minuty na małym ogniu, aby owoce lekko zmiękły, a cukier rozpuścił się. Zdejmij z ognia.
- 3 Rozdziel truskawki na dwie części. Połowę zmiksuj na puree. Przeciśnij przez sitko, aby usunąć pestki. Odstaw sos na bok.
- 4 Ubij mikserem śmietanę na sztywno. Dodaj do śmietany połowę przeciśniętego przez sitko truskawkowego musu (reszta będzie nam służyć jako polewa). Następnie dodaj niezmiksowane truskawki z cukrem. Delikatnie mieszając, wrzuć posiekaną białą czekoladę oraz pokruszone bezy.
- 5 Przełóż truskawkową masę do małych kokilek. Przykryj je folią i wstaw do zamrażarki przynajmniej na 3 godziny.
- 6 Wyjmij desery z zamrażarki tuż przed podaniem (najlepiej 10 minut wcześniej). Aby wysunąć je z kokilek, wstaw kolejno każdą na chwilę do naczynia z gorącą wodą. Potem odwróć do góry dnem i wyłóż na talerzyk. Polej je resztą pozostawionego sosu, posyp pokrojonymi truskawkami.

Źródło: Olivia

Twoje notatki do przepisu: