

mascarpone z truskawką



Autor: **bellamozzarella**
Przepisów: **161** Ocena: **1460**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- śmietanka 36%
- mascarpone
- żelatyna pół łyżeczki
- truskawki 30 dkg
- czekoladowe spody do babeczek (gotowe)
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 śmietankę ubijamy na sztywno dodając pod koniec ubijania 2 łyżeczki cukru pudru i pół łyżeczki żelatyny rozpuszczonej wcześniej w 3 łyżeczkach wrzątku ubijamy na gęstą, gładziutką masę truskawki myjemy, kroimy na ćwiartki, czekoladowe (gotowe) foremki napełniamy kremem (z plastikowego rękawa) dekorujemy ćwiartką truskawki i chłodzimy min 1 godz w lodówce podajemy 5 min po wyjęciu z lodówki

Smacznego ;-)



Twoje notatki do przepisu: