

MUS TORTOWY Z TRUSKAWEK

Autor: **betaww**Przepisów: **13** Ocena: **22**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cienkie blaty biszkoptowe lub biszkopt przekrojony na pół
- truskawki, 400g
- cukier puder, 100g
- Śmietanki kremówki 30%, 1/2 L
- żelatyny, 20g
- galaretki truskawkowej, 1/2 opakowania

Sposób przygotowania:

- 1 Żelatynę rozpuścić w 5 łyżkach gorącej wody. Ostudzić.
- 2 Śmietankę ubić z cukrem. Wymieszać z żelatyną i ubijać ok. 2 min.
- 3 Odłożyć 4 łyżki śmietanki, a pozostałą podzielić na 2 porcje.
- 4 Na jeden biszkopt wyłożyć połowę śmietanki. Ułożyć truskawki, przykryć pozostałą śmietanką, a następnie grubym biszkoptem,
- 5 Wierzch posmarować 4 łyżkami odłożonej śmietanki.
- 6 Galaretkę rozpuścić w 250 ml gorącej wody, ostudzić i gdy zacznie lekko gęstnieć oblać nią mus. Mus schłodzić. Na mus można jeszcze ułożyć truskawki i dopiero zalać galaretką.

Twoje notatki do przepisu: