

Owocowa pizza



Autor: **konhambos**
Przepisów: **367** Ocena: **7110**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- spód tortu □ 20 cm
- 1 małe mango
- 2 kiwi
- 4-6 truskawek
- 1/2 szklanki czerwonych winogron
- 1/2 szklanki jeżyn
- 1/4 szklanki jagód
- mały pęczek świeżej mięty
- □ szklanki śmietany
- □ szklanki serka śmietankowego
- 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Obrac i pokroic owoce.
Ostrożnie odciac krawedzie spodu tortu.
Przygotowac krem - ubic smietane, dodac serek smietankowy, cukier i dokladnie wymieszac.
Spód tortu posmarowac kremem postawiajac waska krawedz.
- 2 Ulozyc na kremie najpierw truskawki i kiwi, nastepnie jezyny, mango i jagody.
Ozdobic winogronami, swiezymi liscmi miety i kilkoma drobno pokrojonymi kawalkami truskawek.

Twoje notatki do przepisu: