

Owocowa pizza



Autor: **konhambos**
Przepisów: **367** Ocena: **7117**

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 odciąć krawędzie spodu tortu.
Przygotować krem - ubić śmietane, dodać serek śmietankowy, cukier i dokładnie wymieszać.
Spód tortu posmarować kremem postawiając waskę krawędz.



- 2 Ułożyć na kremie najpierw truskawki i kiwi, następnie jeżyny, mango i jagody.
Ozdobić winogronami, świeżymi liśćmi mięty i kilkoma drobno pokrojonymi kawałkami truskawek.



Twoje notatki do przepisu:

