

Truskawkowe marzenie

Autor: **Ashira**Przepisów: **34** Ocena: **924**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- masa krówkowa, 1 puszka
- Śmietana kremówka, 250ml
- truskawki, ok.30 dag
- żelatyna, zależy, ok.łyżeczki
- cukier, ile kto lubi
- herbatniki, duże opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy filiżanki lub małe miseczki i wykładamy je folią kuchenną.
- 2 Truskawki miksujemy z cukrem na gładki mus i mieszamy (z odpowiednio przygotowaną, przeważnie z gorącą wodą) żelatyną. Nakładamy po ok. 3 łyżki do przygotowanych misek.
- 3 Mus truskawkowy posypujemy pogniecionymi herbatnikami i czekamy aż trochę stężeje.
- 4 Następnie nakładamy po ok.2 łyżki masy krówkowej i układamy herbatnika w całości ew. dookoła kruszymy dla wyrównania. Wstawiamy do lodówki aby mus truskawkowy zupełnie stężał a i cała "babeczka" utrzymała formę;))
- 5 Gotowe wyjmujemy z naszej filiżankowej formy (odwracając przy tym), ubijamy śmietanę na sztywno z cukrem i nakładamy na najwyższą warstwę (pod odwróceniu jest to mus truskawkowy). Deser jest pyszny, niestety dość kaloryczny...ale i tak go uwielbiam ;)

Twoje notatki do przepisu: