

mus truskawkowy na zimno, czyli deser pyszny...



Autor: **danutamagda-slugocka**

Przepisów: **118** Ocena: **1712**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- truskawki 1 kg
- jogurt gęsty 380 ml
- serek homogenizowany 250 ml
- galaretka truskawkowa 1 opakowanie
- żelatyna 2 łyżeczki
- biszkopty okrągłe 20 sztuk
- czekolada mleczna 100 gram
- galaretka agrestowa 1 opakowanie
- żelatyna 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1

truskawki dojrzałe obrać, opłukać, kilkanaście zostawić do ozdoby, truskawki dobrze zmiksować w pojemniku blendera



2

zmiksowane truskawki przełożyć do naczynia i mikserem zmiksować z jogurtem gęstym, serkiem homogenizowanym waniliowym na masę gładką



- 3 galaretkę truskawkową, 2 łyżeczki żelatyny rozmieszać w 250 ml gorącej wody i wystudzoną wlać do masy i dobrze zmiksować



- 4 forma silikonowa 22 cm - wlać masę do formy, poukładać biszkopty lekko je wciskając w masę



- 5 powkładać kostki czekolady nadziewanej orzechami, schować do lodówki do stężenia



- 6 truskawki pozostałe dać na wierzch, galaretkę agrestową z 1 łyżeczką żelatyny rozmieszać w 600 ml gorącej wody i tężejącą galaretkę wlać na masę, schować do lodówki najlepiej na całą noc, deser wyłożyć na talerz



Twoje notatki do przepisu: