

Krem truskawkowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Wspaniały deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- truskawki - 1/2 kg
- cukier - 1 szkl.
- sok z 1 pomarańczy -
- sok z połowy cytryny -
- żelatyna - 2 łyżka(i)
- śmietanka tortowa - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Do rondelka wsypać cukier, zalać go szklanką wody, sokiem z pomarańczy i cytryny. Gotować około 10 minut mieszając, aż płyn zacznie gęstnieć. Dodać żelatynę, doprowadzić do wrzenia, odstawić do wystygnięcia. Do syropu przetrzeć przez sito truskawki. Śmietankę ubić i całość wymieszać. Nakładać krem do kompotierek i wstawić na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem udekorować bitą śmietaną.

