

Deser warstwowy

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproście rodzeństwo i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.

Truskawkowo

Deser warstwowy

Składniki na 2 porcje:

- 25 dag świeżych truskawek
- 25 dag serka mascarpone
- 1 kubek mocno schłodzonej śmietanki 30 proc.
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 dag herbatników (każdy rodzaj będzie dobry), biszkoptów albo małych bez

1 Truskawki dokładnie umyć, osuszyć i usunąć szypułki. Przekroić na pół.

2 Herbatniki przełożyć do torby foliowej i rozgnieść tłuczkiem na okruchy.

3 Zimną śmietankę ubijać powoli mikserem na sztywno, do-

dając stopniowo przesiany cukier puder oraz serek mascarpone. Wszystko dokładnie zmiksować.

4 Przyszykować 2 szklanki lub pucharki. Do naczyń wkładać kolejno: warstwę pokruszonych

herbatników, ubity krem ze śmietanki z mascarpone, pokrojone truskawki (kilka można zgnieść, aby wypuściły trochę soku) i kolejną warstwę kremu. Na wierzchu ułożyć dekoracyjnie półówki truskawek. Podawać od razu.

Przygotowanie:
ok. 20 min

