

Galaretka z truskawkami i bitą śmietaną



Składniki

1 szt. - galaretka
truskawkowa
450 ml - gorąca woda
200 ml - śmietanka 30%
1 łyżka - cukier puder
200 g - truskawki

Opis wykonania

Deser z galaretką, truskawkami i bitą śmietaną to ulubiony deser całej rodziny przygotowywany w moim domu od lat.

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, wymieszać dokładnie i pozostawić do ostudzenia. Zimną, ale płynną galaretkę wymieszać z pokrojonymi w kostkę truskawkami i wlać do kieliszków, które należy ustawiać pod kątem przy ścianie w lodówce. Pozostawić do całkowitego stężenia. Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno z cukrem pudrem i przełożyć do rękawa cukierniczego lub szprycy z ozdobną końcówką w kształcie gwiazdki. Z lodówki wyjąć kieliszki ze stężałą galaretką, wycisnąć w puste miejsce bitą śmietaną. Deser udekorować połówkami lub całymi truskawkami.