

Bardziej truskawkowe truskawki ... i niby sernik.



# Opis wskazówki

Mały kulinarny trik spowoduje, że kasza sfinguje ser, a nasze truskawkowe dania będą jeszcze bardziej truskawkowe ! Czyli małe czary mary w mojej kuchni,

W mojej magicznej kuchni, wszystko się zdarzyć może ... same zmyślają się historie, sam się rozgryza orzech ... Historia bardziej truskawkowych truskawek polega na jednym małym triku, a raczej na jednej małej szczypcie CYNAMONU. Niezależnie od tego, czy robimy sos truskawkowy czy mus na ciasto, odrobina cynamonu dodana do truskawek spowoduje podkreślenie smaku tego owocu. Kolejna porada to użycie kaszy manny zamiast sera, Ugotowana kasza manna z łyżką wiórek kokosowych, cukrem waniliowym i masłem, genialnie udaje pyszny sernik. Masę z manny wylewam na biszkopty, przykrywam w/w musem "mega hiper giga truskawkowym" uprzednio wymieszanym z galaretką i po kilku godzinach mam pyszne ciasto. Dzięki dwóm małym trikom wszyscy zachwycają się wspaniałym "sernikiem" eksplodującym truskawkowym smakiem. Warto zastosować te dwie małe porady, aby zachwycić swoich gości.