

Bitą śmietaną z lodami truskawkowymi



czas przygotowania: **15 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Truskawki świeże lub mrożone - 0,5 kg
- Lody waniliowe - 6 czubatych łyżek
- Mleko - 1 szklanka
- Śnieżka Gellwe - 1 torebka
- Woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania

- 1** Połowę truskawek zmiksuj z mlekiem i lodami.
- 2** Drugą połowę pokrojoną w kostkę (o bokach nie większych niż 0,5 cm) dodaj do zmiksowanych truskawek z mlekiem i lodami. Delikatnie wymieszaj łyżką.
- 3** Przelej do wysokich szklanek z dekoracją z „kraski”. Kraska to cukier „oblepiony” na krawędzi szklanki. Przygotuj kraskę, mocząc brzegi szklanki w wodzie, a następnie w cukrze.
- 4** Na wierzch dekoracyjnie przełóż bitą śmietaną. Całość udekoruj truskawkami i listkami świeżej mięty.
- 5** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Bitą śmietaną z lodami truskawkowymi



Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g