Deser z musem truskawkowym

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

- biszkopty – 400 g
- świeże truskawki – 300 g
- Galaretka o smaku truskawkowym Gellwe – 2 opakowania
- gorąca woda – 200 ml
- śmietanka 30% – 500 ml
- Śmietanex Gellwe – 2 opakowania
- świeże truskawki do dekoracji – według uznania

Sposób przygotowania

1. Biszkopty drobno zmiel i rozdziel pomiędzy szklanki lub pucharki.
2. Truskawki umyj, usuń szypułki i zblenduj na gładki mus. Wyłóż mus na warstwę biszkoptów.
3. Galaretki o smaku truskawkowym Gellwe wsyp do miski i zalej 200 ml gorącej wody. Miksuj przez około 2 minuty na niskich obrotach.
4. Zwiększ obroty miksera do najwyższych i miksuj przez około 10 minut, aż masa zwiększy objętość i zmieni się w puszystą piankę.
5. Gotową piankę truskawkową przełóż do szklanek na warstwę musu.
6. Schłodzoną śmietankę ubij mikserem. Gdy zacznie gęstnieć, dodaj Śmietanex Gellwe i miksuj do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
7. Ubitą śmietankę wyłóż na piankę truskawkową. Przed podaniem udekoruj deser świeżymi truskawkami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Deser z musem truskawkowym

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g