

Mini deserki



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

SPÓD:

- herbatniki - 100g
- masło - 30g

WARSTWA TRUSKAWKOWA:

- galarełka truskawkowa Gellwe - 1 opakowanie
- woda (gorąca) - 300ml
- truskawki (lekko zmrożone, pokrojone w kostkę) - 200g

KREM:

- śmietanka 36% - 250ml
- mascarpone - 250g
- cukier puder - 2 łyżki

WIERZCH:

- bezy pokruszone (do dekoracji) - wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1** Herbatniki zmiksuj na drobno. Masło rozpuść, połącz z herbatnikami i wyłóż masę do foremek, lekko ugniatając.
- 2** Galaretkę truskawkową rozpuść w 300 ml gorącej wody. Dodaj truskawki, wymieszaj i przelej do foremek. Wstaw do lodówki do stężenia.
- 3** Śmietankę, mascarpone i cukier puder ubij mikserem na sztywny, jednolity krem.
- 4** Krem wyłóż na stężałą galaretkę. Wierzch posyp pokruszonymi bezikami.
- 5** Deserki wstaw do lodówki do momentu podania.



***Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mini deserki***



Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g