

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 niezwykle cenny 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