



## Mini deserki "Truskawkowa chmurka"

Czas przygotowania: 30 min



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Galaretka – smak truskawkowy	<b>SPÓD - Składniki</b> herbatniki - 100g masło - 30g <b>WARSTWA TRUSKAWKOWA - Składniki</b> galaretka truskawkowa Gellwe - 1 opakowanie woda (gorąca) - 300ml truskawki (lekko zmrożone, pokrojone w kostkę) - 200g <b>KREM - Składniki</b> śmietanka 36% - 250ml mascarpone - 250g cukier puder - 2 łyżki <b>WIERZCH - Składniki</b> bezy pokruszone (do dekoracji) - wedle uznania

Krok	Opis przygotowania
1.	Herbatniki zmiiksuj 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.