

Deser biało-czerwony

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Deser biało-czerwony

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 opakowania serka homogenizowanego (ok. 50 dag) -
- 1 opakowanie gotowej galaretki wiśniowej lub truskawkowej -
- 5 dag świeżych lub mrożonych truskawek -
- 2 - 3 łyżki cukru pudru, wanilia lub cukier waniliowy. -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Na 2 - 3 godz. wcześniej przygotować galaretkę według przepisu na opakowaniu i pozostawić, aż zacznie krzepnąć. Truskawki starannie opłukać, obrać z szypułek (mrożone na 30 min. przed przyrządzeniem przesypać 1 łyżką cukru pudru).

Twarożek wymieszać z cukrem i wanilią. W szklanych pucharkach lub miseczkach układać na przemian twarożek i galaretkę. Wierzchnią warstwę powinna stanowić galaretka, ułożyć na niej po kilka truskawek, pozostawić w lodówce do stężenia.

