

Krem mleczny z truskawkami

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 3 szkl.
- żółtka - 3 szt.
- żelatyna - 1 łyżka(i)
- cukier - 2 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 płaska łyżeczka(i)
- truskawki świeże lub mrożone - 1 szkl.
- posiekane orzechy -

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej wody, a kiedy napęcznieje, podgrzać.
2. Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, połączyć z żelatyną, przełożyć do pucharków, zastudzić.
3. Przybrać truskawkami utartymi z cukrem, można posypać posiekanymi orzechami.

