

ANIA STARMACH

Lekka pianka z truskawkami

Co kupić?

- 2 galaretki truskawkowe
- 400ml wody
- 500ml śmietanki 36%
- 100g cukru pudru
- 50g truskawek
- świeża mięta
- wiórki kokosowe
- czekolada

Jak przygotować?

1. Galaretki rozpuść w wodzie według przepisu na opakowaniu, a następnie ostudź.
2. Śmietankę ubij na sztywną pianę, stopniowo dodawaj ostudzoną galaretkę i cukier puder.
3. Do masy dodaj wiórki kokosowe i zamieszaj.
4. Przelej przygotowaną masę do szklanek lub pucharków i wstaw do lodówki, aby je schłodzić.
5. Deser podawaj ze świeżymi truskawkami, przyozdobiony czekoladą i świeżą miętą.