

# Двойно ягодов десерт

Ягодов крем със свежи ягоди и маслени бисквити

4 порции (/дози)



up to 40 Min.



## Съставки:

### Бисквитена основа:

20 г масло (краве)  
50 г бисквити (маслени)

### Крем:

400 мл прясно мляко  
1 пак. Крем Оле ягода  
Dr.Oetker

### Допълнително:

250 г ягоди

### Украса:

4 бр. декоративни цветя

## 1 Бисквитена основа:

Разтопете маслото в тенджера и свалете от огъня. Напълнете бисквитите в торбичка за замразяване, затворете я и с помощта на точилка ги натрошете. Разбъркайте бисквитените трохи в маслото. Разпределете  $\frac{3}{4}$  от трохите в четири чашки като притиснете леко към дъното.

Измийте, почистете и нарежете ягодовите малки парченца. Половината пасирайте на пюре, а другата половина нарежете на едро.

## 2 Крем:

Пригответе крема според указанията на опаковката. Добавете ягодовото пюре към крема и разбъркайте добре. Разпределете крема в четирите чаши. Украсете с нарязаните на едро ягоди и поръсете с останалите трохи. По желание украсете с декоративно цвете.