

Крем-десерт страчатела с ягоди

Лек сметанов крем с желе от ягоди за пълнеж

about 4 порции (/дози)



Easy

up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

100 г кантучини
300 мл прясно мляко
100 мл сладкарска сметана
1 пак. Крем Оле страчатела

За яagodовото пюре:

300 г ягоди (пресни или замразени)
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
1 с.л. лимонov сок

За украса:

1 пак. Захарни пеперуди Dr.Oetker
1 стрък мента (листенца)

1 Подготовка:

Начупете кантучините на едро.

2 Яagodово пюре:

Измийте ягодите или съответно ги размразете. Оставете няколко за украса. Останалите ги почистете. Нарезете половината от тях на ситно, а другата половина намачкайте на пюре. Добавете парченцата ягоди в пюрето заедно с ванилената захар и овкусете със лимонovия сок.

3 Приготвяне:

Смесете студеното прясно мляко и сладкарската сметана в съд за разбъркване. Добавете крема. Разбивайте с миксер първо за кратко на ниска степен, след това 3 мин на висока степен.

4 Разпределете половината от крема в десертните чаши. Върху него разпределете малко яagodово пюре, поръсете отгоре с кантучини. Върху тях добавете останалия крем и накрая отново завършете с яagodово пюре. Съхранявайте в хладилник до сервиране.



5 Украса:

Преди сервиране украсете с пеперуди и листенца мента.

Tip from the Test Kitchen

- Може да пригответе плодовото пюре като използвате плодове на сезона или вашите любими. Крем Оле страчатела позволява различни вкусови комбинации.

