

Малинов десерт "Шоколадова целувка"

Пресни малинки, потопени в крем страчатела и бисквитки

about 6 порции (/доза)



up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

250 г малини (свежи или замразени)

1 пак. ванилена захар

Dr.Oetker

10 бр. бисквити (чаени бисквити, 70 g)

200 мл сладкарска сметана

400 мл прясно мляко (студено)

1 пак. Крем Оле страчатела

За украса:

about 20 - 30 г шоколадов чипс

20 - 30 г малини (няколко)

1 Подготовка:

Почистете свежите малини, съответно размразете замразените малини. Разбъркайте ваниловата захар в малините. Оставете няколко бисквити за украса, останалите ги начупете на едри парчета.

2 Приготвяне:

Разбийте с миксер съдържанието на Крем Оле страчатела с прясното мляко първо на ниска степен за кратко, след това 3 мин на виска степен. Разбъркайте с лъжица, за да се разпределят парченца шоколад.

След това разбийте охладената сладкарска сметана на твърд сняг в отделен съд. Ако не е подсладена, и добавете няколко лъжици захар на вкус.

Добавете сметаната към крема страчатела, до получаването на пухкав мус. Накрая към крема добавете парченцата бисквити и разбъркайте с лъжица.



Д-р Йоткер България ЕООД

3 Разпределете в десертните чаши, като редувате крем с овкусените малини. До сервирането съхранявайте в хладилник.

4 **Украса:**
Гарнирайте с бисквити и малини преди сервиране.

