Truskawkowa fantazja

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- truskawki - 2 szklanka
- cukier trzcinowy lub cukier z agawy BIO - 4 łyżka
- sok z cytryny BIO - 2 łyżka
- kuzu szare BIO - 4 łyżka
- śmietana kremówka do ubijania BIO - 1 szklanka
- mascarpone BIO - 4 łyżka
- cukier lub syrop z agawy BIO (do kremu) - 2 łyżka
- drobno pokruszone ciastka (herbatniki) z czekoladą - 8 łyżka

Dodatkowe info:

Poza sezonem możemy użyć owoców mrożonych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki i 4 pucharki do lodów lub ładne miseczki.

KROK 2: Truskawki pokroić na ćwiartki, włożyć do garnka. Wsypać cukier, wlać sok z cytryny. Gotować mieszając ok 5 minut. Kuzu wymieszać z 1/4 szklanki wody, wlać do gotujących się truskawek, wymieszać. Zagotować, odstawić do ostygnięcia.

KROK 3: Śmietanę ubić z cukrem lub syropem z agawy. Dodawać mascarpone po jednej łyżce, mieszając.

Na dno każdego pucharka wsypać 2 łyżki ciasteczek. Na nie wyłożyć krem śmietanowy.

KROK 4: Polać wystudzonymi truskawkami. Można udekorować melisą. Odstawić na chwilę do lodówki.

Smacznego.