

Truskawkowy rarytas

Przepis dodany przez użytkownika marti27

Jak zawsze szybko, łatwo i tanio :-))

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- paczka truskawek mrożonych - 1 kg
- paczka ciastek maślanych - 1 op.
- śmietanka 30% - 1-2 szt.
- cukier - 1 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- masło - 5-6 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

naczynie żaroodporne, mikser, miska, łyżki, pucharki do deserów

Etapy przyrządzania:

- 1.** Truskawki wsypać do naczynia żaroodpornego, obsypać połową szklanki cukru, ciastka drobno pokruszyć i posypać nimi truskawki, na wierzch położyć kawałki masła i zapiekać w piekarniku w temperaturze 150 stopni przez około godzinę.
- 2.** Śmietankę wlać do miski, dodać cukier i cukier waniliowy i ubijać aż powstanie gęsta bita śmietana :-))
- 3.** Truskawki przełożyć do pucharków, na wierzch dodać bitą śmietanę, można przystroić świeżymi truskawkami i plastrem cytryny :-))

Jak podawać?

w pucharkach :-))

Uwagi:

Truskawki można zastąpić malinami lub jagodami