

Mus z truskawek

Elspeth Phin

Pyszny mus truskawkowy z dodatkiem naturalnego jogurtu - idealny do letnich deserów jak i do przełożenia tortów.



PORCJE

3 porcje fi20

SKŁADNIKI

- 400 g truskawek świeżych lub mrożonych
- 6 łyżek cukru pudru
- 3 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 200 ml jogurtu
- 500 ml śmietany kremówki 36%
- 8 listków żelatyny lub 2 1/2 łyżki żelatyny w proszku

INSTRUKCJE

1. Świeże truskawki zagotować w garnku, około 3min. Mrożone truskawki mogą zająć trochę dłużej.
2. Listki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie ~10min.
3. Odcisnąć wodę z listków żelatyny i dodać do ciepłych truskawek i wymieszać.
4. Po przestudzeniu zrobić puree.
5. Dodać jogurt i wymieszać.
6. Ubić śmietanę.
7. Do ubitej śmietany dodać puree z truskawek, wolno mieszając.
8. Odstawić do lodówki do stężenia.