








# Truskawkowa rozkosz

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 120 minut  °C 

## Składniki:

- herbatniki - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- mrożone truskawki - 1 opakowanie
- serek homogenizowany - 300 gramów
- galaretka truskawkowa - 2 opakowania
- żelatyna - 2 łyżeczki
- cukier - 0.75 szklanek
- śmietana 30% - 0.5 litrów
- cukier puder - 4 łyżeczki
- smietana fix - 2 opakowania
- tarta czekolada - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Herbatniki pokruszyć i połączyć z rozpuszczoną Kasią, wyłożyć nimi okrągłą dużą formę.
2. Truskawki rozmrozić i zmiksować z cukrem, dodać serki.
3. Galaretki i żelatynę rozpuścić w szklance wody, po ostudzeniu dodać do masy.
4. Wszystko wymieszać i wylać na herbatniki.
5. Wstawić do lodówki.
6. Ubić śmietanę z cukrem pudrem wymieszanym ze śmietan-fixem.
7. Wyłożyć śmietanę na masę, posypać tartą czekoladą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)