

Mini serniczki z musem truskawkowym



Składniki:

Ok 15 szt herbatników
400 g truskawek+do dekoracji
1 galaretką truskawkowa
450 g serka sernikowego
200 g jogurtu naturalnego
2 łyżki cukru pudru
kilka kropli ekstraktu waniliowego lub aromat waniliowy



CZAS PRZYGOTOWANIA

5:00



LICZBA PORCJI

8

Instrukcje:

Przygotowanie truskawek:

1. Obierz truskawki z szypułek.
2. Zmiksuj truskawki i zagotuj je w garnku.
3. Po zagotowaniu wyłącz gaz, wsyp galaretkę i dokładnie wymieszaj, aż do jej rozpuszczenia.
4. Odstaw do całkowitego wystygnięcia.

Przygotowanie herbatników:

5. Do małych słoiczek pokrusz herbatniki na drobne kawałki.

Masa serowa:

Za pomocą robota kuchennego ucieraj serek z jogurtem, cukrem pudrem i aromatem waniliowym. Gotową masę serową wyłóż na pokruszone herbatniki, używając łyżeczki lub rękawa cukierniczego.

Dodanie masy truskawkowej:

Na warstwę masy serowej wyłóż przestudzoną masę truskawkową, która zaczyna tężeć. Schładzaj desery w lodówce przez 2-3 godziny przed podaniem.

Dekoracja:

Przed podaniem udekoruj desery świeżymi owocami lub listkami mięty według uznania.



Pozdrawiamy i życzymy smacznego
Zespół Węgry



Banoffee w słoiczku

Pyszny deser z masą krówkową, bananami i bitą śmietaną podany w poręcznym słoiku! Idealny do zabrania na piknik lub jako słodka przekąska po domowym obiedzie.

Składniki:

2 banany
50 g herbatników
460 g masy krówkowej
150 g śmietany kremówki 30%



CZAS PRZYGOTOWANIA

0:20



LICZBA PORCJI

3

Instrukcje:

1. Przygotowanie składników:

Pokrusz herbatniki na drobne kawałki.
Banany obierz i pokrój w plasterki.
Śmietanę kremówkę ubij na sztywną pianę.



2. Układanie warstw:

Na dnie słoika ułóż warstwę pokruszonych herbatników.
Na herbatniki nałóż warstwę masy krówkowej.
Następnie dodaj plasterki banana.
Powtórz warstwy, kończąc ubitą śmietaną na wierzchu.

3. Dekoracja:

Opcjonalnie możesz posypać deser kawałkami czekolady lub wiórkami kokosowymi.

Deser gotowy do podania! Ciesz się smakiem banoffee w wygodnej formie słoika, doskonałej na każdą okazję.



Pozdrawiamy i życzymy smacznego
Zespół Węgro

Pudding czekoladowy w słoiczku

Wyjątkowo czekoladowy deser, inspirowany klasycznym puddingiem. Bogaty w smaku, pyszny przysmak, który zachwyci zarówno dzieci, jak i dorosłych.

Składniki:

80 g budyniu czekoladowego (w proszku)
180 g ciastek czekoladowych typu Neo (np. Oreo)
2 łyżki cukru
50 g czekolady deserowej
500 ml mleka
400 ml śmietany kremówki 30%



CZAS PRZYGOTOWANIA

0:25



LICZBA PORCJI

3

Instrukcje:

Przygotuj:

Mikser
3 słoiczki

Przygotowanie ciastek:

Ciastka Neo rozdziel na pół i usuń krem. Następnie pokrusz je na mniejsze kawałki.

Ubijanie śmietany:

Śmietanę kremówkę ubij z cukrem na sztywno.

Gotowanie budyniu:

Budyń czekoladowy ugotuj zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Odstaw do wystudzenia.

Układanie warstw:

W słoiczkach układaj warstwami: pokruszone ciastka, budyń czekoladowy, a na wierzchu ubitą śmietankę.

Dekoracja:

Deser udekoruj startą czekoladą deserową.



Pozdrawiamy i życzymy smacznego
Zespół Węgro