

## Клубника с творожным кремом

Автор: Мухаббат  
10.08.2011 11:10 -

---



Освежающий, тающий во рту десерт!

## Клубника с творожным кремом

Автор: Мухаббат  
10.08.2011 11:10 -

---

Клубнику очистить, вымыть и обсушить на бумажном полотенце. 400 гр творога протереть через сито, добавить 40 гр.сахара, ванильный сахар на кончике ножа, Лучше все взбить миксером. Затем вмешать ложкой 20 мл. взбитых сливок. В креманки выложить слоями клубнику и крем. Я еще положила на верх по кусочку мороженого.

Украсить клубникой и веточками мяты.

{comments on}