

Клубника с нежным творогом

Автор: Мухаббат

18.08.2011 08:40 - Обновлено 23.08.2011 09:00



Очень простой, эффектный и вкусный десерт!

Клубника с нежным творогом

Автор: Мухаббат

18.08.2011 08:40 - Обновлено 23.08.2011 09:00

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 гр. сухого творога (лучше домашний)

2 ст.л. сливок (не менее 33%)

2-3 ст.л. сахарной пудры

7-10 шт. клубники

ягодный топпинг или густой джем

РЕЦЕПТ:

Творог хорошо растереть ложкой, добавить сливки, перемешать и понемногу добавлять сахарную пудру в зависимости от кислоты творога. Ориентируйтесь на свой вкус, но не перебарщивайте, дабы сохранить консистенцию.

Клубнику вымыть, ножом срезать хвостики.

Поставить кулинарное кольцо на блюдо, внутрь положить клубнику срезом вниз по всему периметру кольца. Сверху выложить творог, слегка утрамбовать. Поверхность полить ягодным топпингом (либо густым джемом). Снять осторожно кулинарное кольцо, украсить клубникой и веточкой мяты.

Клубника с нежным творогом

Автор: Мухаббат

18.08.2011 08:40 - Обновлено 23.08.2011 09:00

{jcomments on}