

# Deser „Miłosne trio”

Deser jest dla 4 osób.

## Składniki na warstwę czekoladową:

- 2 opakowania serków homogenizowanych czekoladowych (300 g)
- 4 ciasteczka Oreo
- 1 łyżeczka żelatyny
- 40 ml wrzątku do żelatyny

## Składniki na masę truskawkową:

- 250 g truskawek
- 1 opakowanie serka homogenizowanego waniliowego (150 g)
- 1 łyżka żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny

## Składniki na bitą śmietaną:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 3-4 łyżki cukru pudru

## Dodatkowo:

- 2 truskawki do dekoracji
- pistacje do posypania

## Wykonanie:

Szykujemy sobie pucharki lub szklanki o pojemności minimum 250 ml.

### Masa czekoladowa

Ciasteczka Oreo siekamy na mniejsze kawałki.

Żelatynę wysypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem, czekamy chwilę, aż napęcznieje. Następnie dokładnie mieszamy, aż się rozpuści. Zostawiamy do przestudzenia.

Do miski przekładamy serki homogenizowane, mieszamy mikserem lub trzepaczką. Dolewamy małym strumieniem przestudzoną żelatynę. Następnie dodajemy posiekane ciasteczka i mieszamy chwilę. Tak przygotowaną masę przekładamy po równo do czterech pucharków lub szklanek. Wkładamy do lodówki, żeby masa lekko stężała.



### **Masa truskawkowa**

Żelatynę wysypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem, czekamy chwilę, aż napęcznieje. Następnie dokładnie mieszamy, aż się rozpuści. Zostawiamy do przestudzenia.

Truskawki myjemy, pozbywamy się szypułek, przierzucamy do miski i blendujemy. Dodajemy waniliowy serek homogenizowany i wszystko mieszamy. Dodajemy małym strumieniem przestudzoną żelatynę i wszystko dokładnie mieszamy trzepaczką lub mikserem. Masę przelewamy po równo do pucharków. Wkładamy do lodówki, żeby kolejna masa lekko stężała.

### **Bitą śmietana**

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy mikserem. Gdy łopatki miksera zaczęły zostawiać wyraźne ślady dodajemy 3-4 łyżki cukru pudru. Trzeba spróbować, czy smak bitej śmietany jest dla nas odpowiedni, bo ilość cukru możemy sami regulować. Śmietankę ubijamy na sztywno, a następnie wykładamy po równo do pucharków.

Na środek bitej śmietany kładziemy połowę truskawki i posypujemy posiekanymi pistacjami lub np. orzechami.

Deser wkładamy do lodówki na minimum 1 godzinę, żeby masy dobrze stężały.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

