

TRUSKAWKI POD CHMURKAMI

Truskawki pod chmurkami pokochają wszystkie dzieci :). Słodkie truskawki, czekolada i bita śmietana stanowi pokusę nie do odparcia dla każdego! Radzę zrobić z podwójnej, a nawet potrójnej porcji! Gwarantuję, że wszystkie truskawki znikną z talerza zanim podacie kawę ;). Polecam również [piankę z truskawek](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- ok 20 truskawek
- 30 g mlecznej czekolady, połamanej
- 30 g gorzkiej czekolady, połamanej
- ok 150 ml śmietany kremówki 30/36%, schłodzonej
- 1 łyżka cukru pudru, do smaku

Wykonanie:

1. Truskawki myjemy i suszymy na ręczniku papierowym. Obieramy z szypułek i układamy na talerzu.
2. Czekolady topimy w kąpieli wodnej. Gdy masa lekko przestygnie dekorujemy każdą truskawkę.
3. W misce, za pomocą miksera (wolne obroty), ubijamy kremówkę z cukrem pudrem, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy. Przekładamy krem do worka cukierniczego z tyłką (np. nr 224) i dekorujemy truskawki.
4. Truskawki pod chmurkami z kremem śmietankowym przechowujemy w lodówce.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!