**Mus truskawkowy**

Normatyw surowcowy na 5 porcji

truskawki 170 g,

cukier puder 70 g,

białka 2 szt.,

żelatyna 7 g,

woda zimna przegotowana 40 ml,

śmietanka 30% 80 g

**Wykonanie**

• Żelatynę namoczyć w 40 ml wody.

• Przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek, zmiksować.

• Ubić śmietankę, odstawić w chłodne miejsce.

• Ubić pianę z białek, utrwalić, dodając stopniowo cukier.

• Upłynnić w kąpieli wodnej żelatynę.

• Połączyć zmiksowane truskawki z rozpuszczoną żelatyną.

• Dodać pianę z białek i ubitą śmietankę. Dokładnie wymieszać

• Wyporcjować do pucharków, miseczek, szklaneczek. Schłodzić w lodówce ok. 3 godzin.

 Porcja potrawy powinna ważyć 80 g.

