



ETAN MESS ŚMIETANKA Z BEZAMI I SOSEM TRUSKAWKOWO-RABARBAROWYM

Składniki:

- 1 rabarbar
- kilka sztuk truskawek
- łyżka cukru
- 1 kieliszek rumu
- pokruszone bezglutenowe bezy
- 1 szklanka śmietany kremówki
- cukier puder do smaku

Wykonanie:

- nagrzać piekarnik do temperatury 180°C
- truskawki przekroić na pół (lub pokroić w ćwiartki, w przypadku większych truskawek), a rabarbar pokroić na kawałki o długości około 2 cm
- umieścić owoce w żaroodpornym naczyniu, zasypać cukrem, polać alkoholem i włożyć do piekarnika – piec, aż owoce będą miękkie
- po wyłożeniu z piekarnika owoce odłożyć do przestudzenia
- pokruszyć bezę
- ubić śmietanę z odrobiną cukru pudu
- w pucharku naprzemiennie układać warstwami bezę, owoce i śmietankę

Przepis autorstwa Agaty Jędraszczak, autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl