



Koktajl z serkiem i owocami leśnymi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Owoce umyj w zimnej wodzie i osusz na papierowym ręczniku lub kuchennej ściereczce.

Krok 2

Porzeczki przełóż do wysokiego naczynia i zblenduj na gładko. Powstałą papkę przetrzyj przez sitko, aby pozbyć się skórek.

Krok 3

Do przetartych porzeczek dodaj jagody, maliny i borówki. Kilka owoców odłóż do dekoracji. Dodaj cukier, mleko oraz serek. Zblenduj na gładko.

Krok 4

Stopniowo dolewaj mleka, aż do uzyskania odpowiedniej dla siebie konsystencji. Dosłódź do smaku miodem i podawaj od razu. Udekoruj owocami. Smacznego!

Składniki:

300 ml mleka UHT Łaciate 3,2%

1 serek homogenizowanego Rolmlecz stracciatella

100 g świeżych malin

50 g świeżych jagód

50 g świeżych borówek

50 g czarnych porzeczek

50 g czerwonych porzeczek

12g cukru waniliowego z ziarnami wanilii