

Surówka wielowocowa z rumem

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Surówka wielowocowa z rumem - polecam!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag poziomek -
- 10 dag truskawek -
- 10 dag malin -
- 10 dag czarnych jagód -
- 5 dag konfitur wiśniowych -
- 8 dag cukru -
- cukier waniliowy -
- 25 g rumu -
- 1 szklanka śmietany kremówki -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Owoce wybieramy, myjemy, osączamy, usuwamy szypułki, wkładamy do szklanych kompotierek lub szerokich kieliszków do szampana. Posypujemy cukrem i cukrem waniliowym, skrapiamy rumem, obkładamy bitą śmietaną i dekorujemy konfiturami z wiśni.

Smacznego!

