



Вкусный десерт с заварным кремом и взбитыми сливками для детей и взрослых, особенно в разгар клубники. Этот десерт можно приготовить из любых фруктов и ягод.

### Ингредиенты на 4 порции:

- апельсины - 2 шт.
- клубника - 100-150 г
- молоко - 1 ст.
- яйца - 2 шт.
- мука - 1 ст.л.
- сахар - 0,5 ст.
- сливочное масло - 50 г
- сливки
- мята
- ванилин

### Приготовление:

Для приготовления десерта апельсины очистить и нарезать на небольшие кусочки.



Клубнику нарезать на пластины или на 4 части (по желанию).



### *Заварной крем:*

Муку развести в небольшом количестве молока. Яйца взбить с сахаром, добавить ванилин и соединить с молоком и мукой. Полученную смесь кипятить пару минут до загустения, постоянно помешивая. Крем остудить и добавить сливочное масло, взбить.

Сливки взбить.

В вазочки для десерта выложить слоями апельсины, клубнику и крем.



Сверху десерт с помощью кулинарного шприца украсить взбитыми сливками.

Можно также посыпать тертым шоколадом или орехами.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}