

(odc.21) deser ze świeżych owoców

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.21)

trudność: **łatwe**

Na sos

po dużej garści truskawek, malin, czarnych porzeczek i jeżyn

cukier puder

ok. 50 ml różowego szampana

Reszta składników

1 duży pojemnik schłodzonej śmietany kremówki

[ekstrakt waniliowy](#) 🍷

cukier

świeże owoce (jagody, borówki amerykańskie, jeżyny, maliny, białe i czerwone porzeczki, poziomki)

bezy

płynny miód

Przygotować sos

Truskawki pokroić na ćwiartki i wrzucić do miski. Wsypać resztę owoców i cukier puder.

Rozgnieść owoce widelcem. Podlać szampanem i wszystko razem dobrze wymieszać.

Odstawić sos na parę minut i znów zamieszać. Ubić śmietanę z ekstraktem waniliowym i cukrem (do smaku). Podgrzać miód w słoiku, w rondelku z gorącą wodą. Na talerzyk nałożyć dużą łyżkę śmietany, polać 2 łyżkami sosu, posypać owocami, na wierzchu położyć bezę i polać ciepłym miodem. Pozostałe porcje przygotować tak samo.

© Jamie Oliver 2002