

# Tiramisú cremoso de Frutilla

Postre

Nivel 

 4

 20 min



## Ingredientes:

125ml Fresubin® 3.2 Kcal DRINK vainilla-caramel  
200g de frutillas  
1 cucharada sopera de jugo de limón  
1 cucharada sopera de miel  
100g de crema de leche batida  
200g de queso untable descremado  
100g de galletitas de almendra

## Información nutricional por porción:

Energía ..... 325 kcal  
Proteína..... 12 g  
Lípidos ..... 13 g  
Carbohidratos.... 43 g  
Fibra..... 3 g



## Preparación

Lavar las frutillas y separar cuatro.  
Cortar el resto en dados y luego mezclar con jugo de limón y miel. Dejarlo enfriar durante 15 minutos. Mezclar la crema batida y el queso untable descremado con Fresubin® 3.2 Kcal DRINK vainilla caramel.  
Triturar las galletitas y distribuir las en 4 vasos de postre.  
Luego, agregar una capa de frutillas, una capa de crema batida y por último una capa de frutilla. Decorar con las cuatro frutillas restantes, dejar enfriar en heladera por una hora.