

ANANASOWA KULA

AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mandarynki z puszki

ŻALATYNE 10 ŁYŻECZEK

sok z cytryny

mango 1

jogurt naturalny 30 DAG

cukru 5 DAG

Puszka brzoskwiń 1

śmietany kremówki 0/5 LITRA

ananas z puszki 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

OWOCE ODSĄCZYĆ 1 SZKL, SOKU Z ANANASÓW ZACHOWAĆ BISZKOPT PRZEKROIĆ W PÓŁ A JEDEN ZMIEJSZYĆ ŚREDNICĘ O 6 CM, SMARUJEMY TĘŻĄCĄ GALARETKĄ MISKĘ O ŚR.26 CM WYKŁADAMY FOLJĄ I PLASTRAMI ANANASÓW ŚRODEK WYPEŁNIAMY MANDARYNKAMI.

KREM; MANGO MIKSUJEMY Z SOKIEM Z CYTRYNY PODGRZEWAMY CUKIER I SOK Z ANANASÓW I AŻ SIĘ ROZPUŚCI ŻELATYNA I DODAJEMY DO JOGURTU ŚMIETANĘ UBIJAMY I PRZEKŁADAMY DO MASY I MIESZAMY Z ANASAMI W KOSTCE WYKŁADAMY DO MISKI I PRZYKRYWAMY WIERZ BISZKOPTEM DOCISKAMY I CHŁODZIMY 4 GODZ,