

## Deser capucino



### BEATKAA153



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>galaretki pomarańczowej</b>	1 opakowanie
<b>galaretki cytrynowej</b>	1 opakowanie
<b>śmietany kremówki</b>	400 ml
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	3 łyżeczki
<b>pomarańczy</b>	1 sztuka
<b>brzoskwiń</b>	1 puszka
<b>cukru</b>	1/2 szklanki
<b>cappuccino</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdą z galaretek rozpuścić w 1 1/2 szklanki gorącej wody i zastudzić. Pokroić w kostkę. Pomarańczę obrać i podzielić na części. Jeśli będą zbyt duże przekroić na pół. Kilka brzoskwiń z puszki osączyć i pokroić w ćwiartki. Galaretki i owoce włożyć do pucharków. Żelatynę rozpuścić w 1/3 szkl gorącej wody i przestudzić. Ubić śmietanę z cukrem i kawą. Dodać tężejącą żelatynę. Wyłożyć na owoce. Udekorować według uznania.