

Deser jogurtowo - agrestowy.



BERNADETA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kompot agrestowy	1 litr
jogurt naturalny	400 gram
mięta	
herbatniki	5 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli masz świeży agrest to ugotuj w niewielkiej ilości wody z dodatkiem cukru. Dwie szklanki agrestu z kompotu zmiksuj blenderem. Żelatynę namocz w trzech łyżkach zimnej wody, następnie podgrzej do całkowitego rozpuszczenia, dodaj do zmiksowanego agrestu. Dobrze schłodzona śmietanę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj cukier puder. Następnie dodaj do jogurtu i wszystko wymieszaj z musem agrestowym. Deser przełóż do pucharków i wstaw do lodówki. Przed podaniem udekoruj świeżym agrestem obtoczonym w cukrze, pokruszonymi herbatnikami i listkami mięty.