

Deser owocowy z kremem śmietankowym



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

maliny	1 szklanka
ananas	5 plasterów
nektarynka	2 sztuki
morele	4 sztuki
serek homogenizowany waniliowy	200 gramów
śmietanka kremowa	150 gramów
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
cukier puder	2 łyżeczki
mięta liście	1 gałązka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Żelatynę zalewamy zimną wodą, tylko na tyle, aby dobrze ją przykryła i odstawiamy na chwilę do napęcznienia. Następnie podgrzewamy ją (ale nie zagotowujemy!) do całkowitego rozpuszczenia i studzimy.

Śmietankę ubijamy na sztywno z łyżeczką cukru pudru, a następnie dodajemy do niej serek homogenizowany i połowę rozpuszczonej żelatyny. Wszystko ponownie miksujemy przez chwilę. Nektarynki i morele miksujemy na gładki mus z jedną łyżeczką cukru pudru i drugą połową żelatyny.

KROK 2. Mus nektarynkowo-morelowy przekładamy na dno pucharków, a na niego wykładamy krem śmietankowy. Pucharki wstawiamy do lodówki na około 1 godzinę do delikatnego stężenia obu mas. Po tym czasie na wierzch kremu układamy kawałki ananasa, świeże maliny oraz liście mięty.