

Desery przezroczyste



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

składniki deseru

maliny	15 dag
borówki	20 dag
winogrona białe	1 gałązka
jogurt grecki	1 szklanka
mięta	2 gałązki
śmietana 30%	125 mililitrów
śmietan fix	1 opakowanie
żelatyna	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie galaretek:

Galaretki rozpuszczam w 3 i 1/2 szklankach wody gorącej. Do pojemnika małego kwadratowego wlewam szklankę zimnej galaretki i układam w trzech rzędach po trzy sztuki borówki, maliny, i winogrono w odstępach. Wstawiam do lodówki do stężenia na noc. Pojemnik na chwilę wkładam do gorącej wody, ułatwi to wyjęcie galaretki na talerz. Kroję ją w kostkę i nabijam na patyczki do szaszłyków.

Do jogurtu dodaję szklankę galaretki i rozpuszczoną łyżeczkę żelatyny. Na dno szklanek wykładam po kilka borówek zalewam galaretką 1/2 szklanki na trzy pucharki i wstawiam do lodówki. Jak stężeje wylewam na galaretkę warstwę jogurtową i wstawiam do lodówki, układam na niej warstwę malinową i mięte i zalewam 1/2 szklanką galaretki i wstawiam do lodówki. Na nią układam połówki winogrona i zalewam 1/2 szklanką galaretki i wstawiam do lodówki. Na końcu wylewam warstwę jogurtową i do lodówki wstawiam. Kremówkę ubijam z fixem, dekoruję nią deser, posypuję borówkami i cukierkami. Dekoruję szaszłykami z galaretki.