

## Herbaciany deserek



### CZYKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>herbata owocowa</b>	3 saszetki
<b>cukier</b>	3 łyżeczki
<b>granat</b>	1 szt
<b>brzoskwinie</b>	4 szt
<b>winogrona</b>	25 dkg
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	3,5 łyżeczki
<b>woda</b>	3 szkl
<b>kiwi</b>	1 szt
<b>masa</b>	
<b>śmietana 30%</b>	200 ml
<b>serek homogenizowany</b>	100 gram
<b>serek mascarpone</b>	100 gram
<b>cukier puder</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę zalewamy 4 łyżkami zimnej wody i czekamy aż napęcznieje.

Saszetki herbaty u mnie owocowa z granatu zalewamy wrzątkiem, słodzimy.

Żelatynę wlewamy do herbatki i studzimy. Brzoskwinie kroimy w kostkę i układamy w szklankach, dokładamy owoc granatu. Całość zalewamy herbatką i czekamy, aż stężeje.

Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem, dokładamy serki. Ubitą masę wykładamy do szklanek, dekorujemy owocami.  
Smacznego

