

mus z różowych winogron

IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

winogrona	0,5 kg
białe wino	3 kieliszki
sok z cytryny	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
śmietana 30%	2 szklanki
smietan-fiks	2 opakowania
pół tabliczki czekolady białej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z winogron usuń pestki, zagotuj owoce pod przykryciem z winem i sokiem z cytryny (10 minut). Dodaj żelatynę, wymieszaj. Wlej po łyżce galaretki do foremek i wstaw do lodówki, aby zastygła. W tym czasie czekoladę zetrzyj na dość drobnej tarce. Śmietanę ubij z cukrem pudrem i śmietan-fiks. Winogrona starannie zmiksuj, a następnie dodaj do śmietany. dosyp tartą czekoladą, dokładnie wymieszaj. Następnie nałóż deser do foremek i wstaw go do lodówki na minimum godzinę.