

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 | 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.