

Pomieszany deser



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galaretka kiwi	1 op
galaretka pomarańczowa	1 op
połówki brzoskwiń z puszki	6 szt
złote perełki pudrowe	do dekoracji
woda	2 (gorąca)
serek waniliowy	5 szt
deser	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdą z galaretek rozpuścić w przygotowanej gorącej wodzie, każdą w jednej szklance wody. Przystudzić.

Do miksera włożyć twarożki i przestudzoną galaretkę kiwi i chwilę miksować.

Zawartość miksera rozlać do 4 pucharków i wstawić do lodówki na około 10 minut.

4 połówki brzoskwiń wrzucić do miksera dodać galaretkę pomarańczową i zmiksować.

Wyjąć pucharki z lodówki i napęścić je powstałą masą.

Wstawić do lodówki na kolejne 10 minut.

Po wyjęciu deserów udekorować pozostałymi brzoskwiniami, perełkami i czekoladą.