

Deser serowo-owocowy.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gęstego serka naturalnego	20 dag
cukru waniliowego	16 g
kiwi	1 szt
sok z 1/3 cytryny	do smaku
rurek waflowych	5 szt
kulek zbożowych czekoladowych (np.Nesquik)	5 dużych garści
ananas z puszki	1/2 opakowania
sok ananasowy z puszki	2 łyżki
banan	1 szt
gruszka	1 szt
winogrona zielone	po 15 szt.
winogrona czerwone	po 15 szt.
jogurt naturalny	200 gęsty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek wymieszać z jogurtem, syropem z ananasa i cukrem waniliowym.

Do pięciu pucharków lub szklaneczek nałożyć po 2 łyżeczki na spód. Do każdej porcji wsypać po dużej garści kuleczek czekoladowych. Rozłożyć resztę masy serowo - jogurtowej.

Banana i gruszkę pokroić w ćwierćplastry. Skropić sokiem z cytryny i wymieszać. Winogrona przekrawać na połówki, ananas osączyć z syropu. Kiwi obrać, odłożyć 5 plasterów, resztę pokroić w kostkę.

Wymieszać owoce, nałożyć na wierzch każdego deseru porcję sałatki owocowej. Przybrać plastrem kiwi i rurką waflową. Schłodzić ok. 10 minut.

