

Deser jeżynowy.

**EWA104**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jeżyn (ja użyłam mrożonych)	0,5 l
cukru	4 łyżki
sok z 1/2 cytryny	do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
bita śmietana	1 proszek
mleko	200 ml
jogurt naturalny	0,65 bez cukru, gęsty
Do dekoracji:	do dekoracji
owoce sezonowe	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeżyny na wpół rozmrożone, posypać cukrem, skropić sokiem z cytryny, dodać jogurt i zmiksować blenderem. Żelatynę dokładnie rozpuścić w kilku łyżkach gorącej wody i zmiksować z masą jeżynową. Przełożyć do salatek lub pucharków. Wstawić do lodówki do skrzepnięcia. Masa nie będzie twarda. Bitą śmietanę ubić z zimnym mlekiem, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nałożyć na mus jeżynowy, ale całkiem go nie zakrywać. Udekorować żelkowymi malinkami i jeżynkami lub świeżymi, jeśli jesteśmy w ich posiadaniu. Córka, która nie lubi jeżyn zjadła swoją porcję i prosiła o dokładkę. Później jej powiedziałam, co zawierał deser. Smacznego!