

Jogurtowy krem do tortu



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jogurt owocowy	2 szt
cukier puder	2 łyżek
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jogurt ubijamy z cukrem .Żelatynę rozpuszczamy w ciepłej wodzie ok 2 łyżeczkach -jak wystygnie dodajemy do ubitego jogurtu mieszamy .Masa do tortu