Kolorowe desery z sera, musu i galaretki

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka poziomkowa	1 szt
galaretka agrestowa	1 szt
serek homogenizowany	20 dag
rabarbar	30 dag
cukier	2 łyżki
cukier puder	1-2 łyżki
poziomki	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Galaretkę poziomkową rozpuścić w 400 ml wrzącej wody, odłożyć do stężenia. Gdy galaretka stężeje, dodać poziomki i razem zmiksować. Rabarbar obrać, pokroić na kawałki, włożyć do rondla, wsypać cukier i rozgotować. Do gorącego wsypać połowę galaretki agrestowej i dokładnie wymieszać. Następnie zmiksować. Resztę galaretki agrestowej rozpuścić w 1/3 szkl wrzącej wody, przestudzić. Do miski włożyć serek dodać przestudzoną galaretkę agrestową, zmiksować. W razie potrzeby dodać cukier puder, wymieszać. Do foremek włożyć poziomkową galaretkę, przygotowany ser, odłożyć do stężenia.

KROK 2 Następnie na ser wyłożyć mus agrestowy i pozostałą galaretkę poziomkową.

KROK 3 Odłożyć do lodówki do zupełnego stężenia. Schłodzony deser wyjąć z foremek, ozdobić według uznania, podawać.