

Truskawkowo-jogurtowa wiezyczka



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

opakowanie galaretki truskawkowej

bardzo ciepłej wody 250 ml

naczynie z płaskim dnem, o średnicy 26cm

sok ananasowy z puszki 200 ml

sok z cytryny 1 łyżka

cukier 1 łyżka

biskupki podłużne 1 opakowanie

truskawki 125 g

jogurt truskawkowy 300 z kawałkami truskawek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki obrać, przemyć i osuszyć, po czym pokroić wzdłuż na cienkie plasterki. Galaretkę rozpuścić w szklance gorącej wody, przestudzić. Jogurt truskawkowy (użyłam jogurtu w wiaderku, z Lidla), połączyć dokładnie z chłodną galaretką, wstawić na kilka minut do lodówki, by odrobine stęzła. Przygotować garnek, lub inne naczynie z płaskim dnem, o średnicy 26cm, wyłożyć go folią spożywczą, tak, aby folia wystawała znacznie poza obrzeża garnka. Ma to na celu ułatwienie wyciągnięcia deseru z naczynia. Herbatniki nasaczamy w ponczu, od większej strony, po czym układamy pionowo, ciasno, jeden przy drugim, wewnątrz naczynia, tworząc okrąg. Nasaczonymi biskupkami wykładamy również dno. Na spodnią warstwę biskupków, kładziemy połowę masy galaretkowo-jogurtowej, na nią płasko ułożone, pokrojone truskawki i ponownie warstwę nasaczonych biskupków. Czynność powtarzamy - na biskupki kładziemy masę, na masę truskawki, ale truskawki układamy pionowo, dość ciasno, jedna przy drugiej. Deser wkładamy do lodówki na 2 godziny, aby dobrze zastygł. Chcąc wyjąć deser z naczynia, chwytamy za konce folii unosimy go do góry i przekładamy na płaski talerz. Obkrajamy folię dookoła biskupków, za pomocą ostrego noża i wyrzucamy folię. Pozostała folia, pod deserem, jest już dość łatwo wyjąć. Wystarczy unieść nieco wiezyczkę, za pomocą płaskiej łopaty i ostrożnie wyciągnąć folię. Przetrzymać w lodówce.

