

Babeczki śmietankowo-malinowe z miętowym musli



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 30%	200 g
maliny świeże	300 g
musli miętowe z czekoladą	50 g
cukier	2 łyżeczki
listki mięty	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
woda	1/3 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- śmietanę ubijamy na sztywno,
- maliny miksujemy z cukrem (kilka odkładamy do dekoracji),
- żelatynę rozpuszczamy w wodzie, studzimy
- do śmietany dodajemy maliny i wodę z żelatyny, dokładnie mieszamy,
- porcje masy wlewamy do małych foremek wyłożonych folią do żywności,
- wkładamy na 40 minut do lodówki,
- gotowe babeczki układamy na talerzach, posypujemy musli,
- dekorujemy malinami i listkami mięty