

Desery truskawkowo-jogurtowe



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

galaretka truskawkowa	1 sztuka
galaretka agrestowa	1 sztuka
jogurt naturalny	250 ml.
truskawki	250 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę truskawkową rozpuszczamy w 250 ml. gorącej wody , odstawiamy do ostygnięcia . Połowę truskawek kroimy na mniejsze części i układamy na dnie pucharków , zalewamy połową ostudzonej galaretki . Wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia. Pozostałą część galaretki truskawkowej łączymy z połową jogurtu , wylewamy na galaretkę.Wstawiamy do lodówki do stężenia. Galaretkę agrestową rozpuszczamy w 250 ml. gorącej wody, odstawiamy do ostygnięcia . Połowę galaretki łączymy z pozostałym jogurtem i wylewamy na stężałą masę jogurtową.Wstawiamy do lodówki do stężenia. Pozostałe truskawki układamy na masie jogurtowej i zalewamy pozostałą tężejącą galaretką agrestową .Wstawiamy do lodówki do stężenia.