

Lekki deser gruszkowy



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka agrestowa	2 sztuki
jogurt naturalny	150 mililitrów
gruszki	2 sztuki
śmietana 30%	150 mililitrów
cukier	4 łyżki
biszkopty okrągłe	6 sztuk
gorzka czekolada	10 gramów
mleko	1 łyżka
mięta liście	6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jedną galaretkę rozpuścić w 250 ml, a drugą w 500 ml gorącej wody, odstawić do wystudzenia. Jogurt zmiksować z jedną gruszką (obraną i pokrojoną) i dwiema łyżkami cukru, a następnie delikatnie wmieszać do masy 2/3 zimnej galaretki z sporządzonej z 250 ml wody. Wyłożyć mus do pucharków i wstawić do lodówki.

Gdy mus całkowicie stężeje, obrać i pokroić w kostkę drugą gruszkę. Ułożyć owoce na musie i delikatnie zalać tężejącą galaretką sporządzoną z 500 ml wody.

Wstawić deser do lodówki.

Z biskoptów wyciąć nożem kształty gruszek. Czekoladę umieścić w garnuszku razem z mlekiem lub śmietanką i podgrzać do rozpuszczenia. Przykleić do biskoptowych gruszek liście mięty za pomocą czekolady, tworząc ogonki.

Śmietanę ubić z dwiema łyżkami cukru. Udekorować desery śmietaną, gruszkami i resztą stężącej galaretki.