

Mrożony jogurt z czereśniami



EWELKA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	pół
cukier puder	6 łyżek
czereśnie	200 g
płatki migdałowe	3 łyżki
rum	3 łyżki
gorzka czekolada	4 kostki
biszkopty podłużne	8 szt.
jogurt gęsty	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopty pokruszyć do czterech miseczek. Czereśnie przekroić na połówki i wyjąć pestki. Rozkrojone owoce położyć na biskoptach. Rozgrzać patelnię, wsypać na nią płatki migdałowe i uprażyć na złoto. Do soku z cytryny dodać cukier puder i utrzeć tak, aby otrzymać lukier. Dodawać jogurt i ucierać, następnie wlać rum i wsypać płatki migdałowe. Zamieszać. Masę przełożyć do miseczek, bezpośrednio na czereśnie. Wstawić do zamrażarki na 1,5 godz. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Tuz przed podaniem przybrać deser nitkami czekolady.