

Deser jagodowo - pomarańczowy



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciemny cukier Demerara	1 i 1/2 łyżli
otarta skórka pomarańczy	1/2 łyżeczki
jogurt	400 g
jagody	2 filiżanki
pomarańcze	2 szt
zarodków przennych	25 g
starta czekolada	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody umyć i odsączyć na sicie. Do małej miseczki wsypać cukier, startą skórkę z pomarańczy i zarodki pszenne. Całość lekko utrzeć wypukłą stroną łyżki do połączenia się składników. Pomarańcze obrać i odfiletować części lub usunąć białą błonkę. Podzielić składniki na cztery porcje i nakładać do pucharków w następującej kolejności: jagody, 2 ½ łyżki jogurtu, posypka z zarodków, części pomarańczy. Powtórzyć nakładaną kolejność składników. Po wierzchu posypać pomarańcze startą czekoladą. Natychmiast podawać.