

Deserek z galaretki i serków homogenizowanych



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galaretka agrestowa	1
galaretka pomarańczowa	1
serki homogenizowane 200g	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę agrestowa rozpuszczamy w 0,5 litrze wody, dobrze ją mieszając. Gdy jest chłodna odlewamy po trochu to 4 pucharko, resztę studzimy aż zacznie tężeć. Dajemy do lodówki pucharki aż steżeją. Rozpuszczamy również pomarańczową i jak jest chłodna również odlewamy troszkę do pucharków, resztę zostawiając. Tężejące galaretki wymieszać z serkami, i również wlać do pucharków raz agrestową i dać do lodówki aż steżeje a potem pomarańczową.. Gdy cały deser jest już gotowy ubijamy śmietanę 30 procent. nakładamy na gorę i gotowe.

Smacznego