

Galaretka z pianką jogurtowo-śmietanową



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Składniki:

- Śmietana - 200 ml
- Jogurt naturalny - 100 ml
- Galaretka truskawkowa - 1 szt
- Jagody - 250 ml
- Żelatyna - 1 łyżka
- Cukier puder - 2 łyżki
- Woda - 3 łyżki

Opis przygotowania:

Galaretkę ugotować na soku z jagód wraz z owocami. Wlać do szklaneczek pochylonym pod kątem i włożyć do lodówki. Śmietanę najlepiej 36% wraz z cukrem pudrem ubić na sztywno. Żelatynę rozpuścić w wodzie i delikatnie podgrzać. Gorącą wlać do jogurtu nieustannie mieszając. Jogurt wlać do śmietany i chwilę ubijać. Całość wylać do szklaneczek na stężoną galaretkę. Schłodzić. smacznego!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!