

Deser owocowo-jogurtowy



Autor: **basiliana**

Przepisów: **141** Ocena: **2903**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Krem jogurtowy:
- Jogurt typu greckiego - 350 g
- Żelatyna - 1 łyżka
- Woda - 10 łyżek
- Cukier puder - 3 łyżki
- Cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
- Mus malinowy:
- Maliny - 200 g
- Żelatyna - 1 łyżeczka
- Woda - 6 łyżek
- Mus brzoskwiniowo - bananowy
- Brzoskwinie z puszki - 3 sztuki
- Banany - 2 sztuki
- Cukier - 2 łyżki
- Żelatyna - 1 łyżka
- Woda - 10 łyżek
- Do dekoracji:
- Liście melisy
- Wiśnie z dżemu
- Kilka plasterków brzoskwiń z puszki

Sposób przygotowania:

- 1 Do każdej warstwy deseru żelatynę przyrządzamy w podobny sposób: proszek wsypujemy do szklanki i zalewamy jedną (w przypadku musu malinowego) lub dwiema (w przypadku pozostałych warstw) łyżkami chłodnej wody, lekko mieszając. Resztę wody mocno podgrzewamy, ale nie doprowadzamy do wrzenia. Gorącą wodę wlewamy do szklanki z napęczniałą żelatyną i energicznie mieszamy, do rozpuszczenia.
- 2 Krem jogurtowy:
Jogurt grecki ucieramy mikserem z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym. Stopniowo wlewamy wystudzoną żelatynę. Masę wlewamy do pucharków i wstawiamy do lodówki, żeby stężała.
- 3 Mus malinowy:
Maliny miksujemy i przecieramy przez sitko, żeby pozbyć się pestek. Mieszamy z przestudzoną żelatyną, wlewamy na stężałą masę jogurtową. Odstawiamy do stężenia.
- 4 Mus brzoskwiniowo - bananowy:

Brzoskwinie miksujemy z bananami pokrojonymi w plasterki i cukrem, dodajemy przestudzoną żelatynę i mieszamy. Wykładamy owocową masę na stężały mus malinowy. Całość wstawiamy do lodówki na ok. pół godziny.

- 5 Dekorujemy listkami melisy, wisienkami z dżemu i plasterkami brzoskwini.

Twoje notatki do przepisu: