

jogurtowiec z pigwą - sam sie mrozi :)



Autor: **DomowaPiwniczka**
Przepisów: **254** Ocena: **2476**



5-6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Jogurt naturalny - 1 duże opakowanie (400 g)
- Pigwa - 1 słoiczek (200g)
- Białko serwatkowe (odżywka białkowa waniliowa) - 2 łyżki (40 g)
- Żelatyn-fix deserowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1 2 minuty

Przygotowuję żelatynę-fix deserową dokładnie według przepisu na opakowaniu mieszając wrzątek z zimną wodą i miksując na najwyższych obrotach. Od razu w misce, w której mieszam składniki na jogurtowiec.

Zmniejszam obroty miksera na średni i dodaję jogurt porcjami, ciągle mieszając. Dosypuję białko i dalej mieszam, nieco wolniej.

Białko jest wystarczająco słodkie, by jogurtowiec nabrał charakteru deseru:) Jeśli ma być to alternatywa do lodów, dolewam trochę soku ze słoiczka z pigwą.

Skąd pigwa? - sięgam po "pigwę zamiast cytryny do herbaty" z Domowej Piwniczki, a przepis jest poniżej w linku. Można też kupić gotowy słoiczek, nawet w markecie.

<https://smaker.pl/przepis-pigwa-zamiast-cytryny-do-herbaty,153842,domowapiwniczka.html>



2 1 minuta

Kawałki pigwy (połowę słoiczka) drobno kroję, w cieniutkie paseczki lub bakaliową kosteczkę. To twardey owoc, nawet jeśli przezimuje zawekowany, więc musi być drobny.

Dodaję "pigwowe bakalie" do jogurtowej masy, kilka zostawiam do dekoracji i mieszam łyżką.



3 1 minuta

Muffinkową formę smaruję miękkim masłem. Potem będzie łatwiej wyjąć deser.

Dla dekoracji kilka kawałków pigwy umieszczam na dnie muffinkowej formy. Po zastygnięciu, już na talerzu będą widoczne.

Nakładam masę. Robię to szybko, bo już zaczyna zastygać. Już po kwadransie masa ma konsystencję ptasiego mleczka i utrzymuje kształt naczynia, w którym zastygała.

Ja wolę zamiast czekać kwadrans, iść na spacer, a deser mrozi się sam:)



- 4 Wkładam do lodówki lub zamrażarki ...i zapominam. Ja na godzinę lub dwie zapominam:) Schłodzony jogurtowiec jest pyszny. Ale zmrożony to dopiero "niebo w gębie". Żadne kupne lody nie mogą się mu równać :) i nie mrozi się na kość, można jeść od razu po wyjęciu z zamrażarki.

Masy wystarcza na 8-9 szt minijogurtowców, ale nigdy tyle nie trafia do lodówki. To jest tak pyszne, że od razu ktoś pałaszuje to, co w misce zostanie po zapełnieniu jednej formy:)

- 5 1 minuta
W słoiczku jest jeszcze pigwa w słodkim syropie. Blednuję zawartość, która mi pozostała. Powstaje coś w rodzaju pomiędzy musem a sosem. Polewam tym mrożony jogurtowiec. Podaję.

Znika szybciej niż się robi :)



Twoje notatki do przepisu: