

Deser jogurtowy orzeźwiający

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Deser jogurtowy orzeźwiający

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 00 ml jogurtu o smaku naturalnym -
- szklanka śmietany kremowej, 2 pełne łyżki cukru pudru -
- skórka otarta z cytryny (łyżeczka), 2 łyżki soku wyciśniętego z cytryny, -
- 2 czubate łyżeczki mielonej żelatyny, -
- 3 łyżki gorącego mleka, kilka mandarynek i dorodna cytryna do przybrania deseru. -

Etapy przyrządzania:

1. W 2 łyżkach zimnej wody moczymy żelatynę, by napęczniała. Dokładnie wyszorowaną w gorącej wodzie cytrynę kroimy w bardzo cienkie półplasterki, części mandarynek obieramy z białej błonki. Śmietanę ubijamy na puch. Napęczniałą żelatynę rozpuszczamy w gorącym mleku i cały czas ubijając łączymy ze śmietaną. Do jogurtu dodajemy cukier i sok z cytryny.

Gdy składniki się spienią, łączymy z ubitą śmietaną, nakładamy porcje do pucharków i wstawiamy do lodówki.

Przed podaniem krem oprószamy otartą z cytryny skórą i przybieramy plasterkami cytryny i częściami mandarynek.

