

# Czerwony deser z owocami i galaretką

Tradycyjny deser na każdą okazję

ok. 6 - 8 porcji



łatwy

20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

1 opak. Galaretki o smaku truskawkowym Dr. Oetkera  
400 ml wody (wrzącej)

1 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera  
150 ml wody (wrzącej)

400 g jogurtu naturalnego typu greckiego

250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)

### Do dekoracji:

30 g malin

6 - 8 listków mięty

## 1 Sposób przygotowania:

Galaretkę rozpuść w 400 ml przegotowanej gorącej wody. Następnie przelej do płaskiej formy i odstaw do zastygnięcia. Po zastygnięciu galaretkę pokrój w kostkę. Galaretkę krystaliczną rozpuść we wrzącej wodzie, wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia się galaretki. Odstaw do wystudzenia, po czym wymieszaj z jogurtem. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno i delikatnie wmieszaj do masy. Gotowy krem nakładaj do pucharków używając szprycy lub rękawa cukierniczego, przekładając warstwy kremu kostkami galaretki.

## 2 Dekorowanie:

Przed podaniem deser udekoruj świeżymi malinami, kostkami galaretki oraz listkami mięty.